

image not found or type unknown



Todo el pescado

Josh Niland

Fecha de publicación:
29/09/2020

Una revolucionaria visión sobre la manera en que cocinamos y comemos el pescado

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Una revolucionaria visión sobre la manera en que cocinamos y comemos el pescado

A todos nos gusta el pescado, pero ¿a quién le apetece probar algo nuevo y realmente delicioso?

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

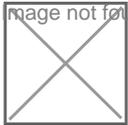
Josh Niland, el innovador chef de Sidney, nos desvela **una nueva manera de plantearnos cómo preparar lo que tanto nos gusta**. Empezando por la manera de comprarlo y prepararlo, pasando por su maduración y conservación, logra que nos replanteemos todo lo que sabíamos sobre el tema y nos invita a contemplar el pescado tal como es en realidad: una fantástica fuente de proteínas que podemos y debemos tratar con el mismo respeto que la carne.

Teléfono: 91 423 3711

Con sus **más de 60 recetas para todo tipo de pescados**, que van desde el Hígado de mero australiano sobre tostada con perejil, pasando por el *Cassoulet* de pescado hasta un *Fish & Chips* perfecto, demuestra a los lectores que un pescado es mucho más que un simple lomo y que el mar está lleno de especies deliciosas.

Email:
lescudero@planeta.es

image not found or type unknown



Josh Niland

Josh Niland es el chef y propietario del Saint Peter, un restaurante especializado en pescado que abrió sus puertas en Sidney en 2016 y que, desde entonces, no ha hecho más que recibir críticas favorables de todo el mundo. Con su iniciativa, puso en marcha un debate en torno a nuestra forma de ver los productos del mar y, de paso, ganó todos los premios que se conceden en Australia por su manera de aprovechar el pescado en su totalidad y no desechar nada. En 2018 abrió The Fish Butchery, la primera tienda de pescado sostenible de Australia, donde vende pescados a un público fiel y a muchos de los mejores restaurantes del país. En 2019 su trabajo volvió a ser reconocido cuando fue incluido en la lista de los World Restaurants Awards, en la categoría de pensamiento ético.