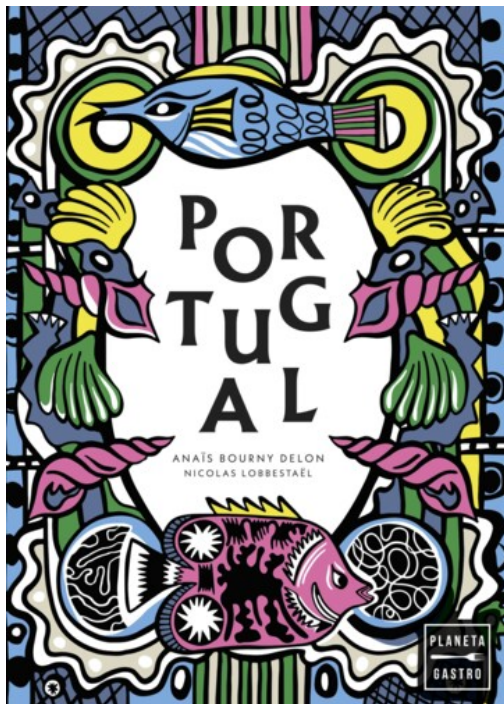




**Fecha de publicación:**  
04/02/2020

**Sello Editorial:**  
Planeta Gastro

## Contacto de prensa

**Nombre:** Paloma Cordón

**Teléfono:** 934928633

**Email:** pcordon@planeta.es

**Nombre:** Ester Torras

**Teléfono:** 934928895

**Email:** etorras@planeta.es

# Portugal

**Anaïs Delon Lugassy**

Nueva presentación del libro de la mejor cocina portuguesa, entre la tradición y la modernidad.

**Nueva presentación del libro de la mejor cocina portuguesa, entre la tradición y la modernidad.**

Traducción de María José Furió.

Portugal, un país extraordinariamente rico en cultura y tradiciones culinarias, está de moda. Con esta excepcional obra nos trasladaremos hasta Lisboa pasando por Oporto para conocer a sus talentosos chefs como André Magalhães, Manuela Brandão, Ingrid Correia o Henrique Sá Pessoa con el fin de realizar un viaje repleto de increíbles sabores de la cultura culinaria de Portugal. Cada uno de los cocineros evoca una pequeña parte del país, retazos de una vida junto al Atlántico y un amor inmenso por los buenos productos de su tierra, sabrosos y repletos de color. Descubriremos excelentes e imprescindibles conserveras, pastelerías, tiendas de ultramarinos, pescaderías, bares, tabernas y lugares fundamentales como la brasería urbana Musa o los restaurantes Prado y Tapisco.

Porque la cocina portuguesa es mucho más que una cocina tradicional con su clásico caldo verde, su *bacalhao à brás* o sus *pastéis* de nata. Es también innovación, con recetas actuales y vibrantes como la ensalada de *pulpo das beiras*, el *bacalhao* como tartar o las *queijadas com ginja*.

Todo un paseo por la sabrosa cocina de la tradición y de la modernidad de Portugal.

**Anaïs Delon Lugassy**