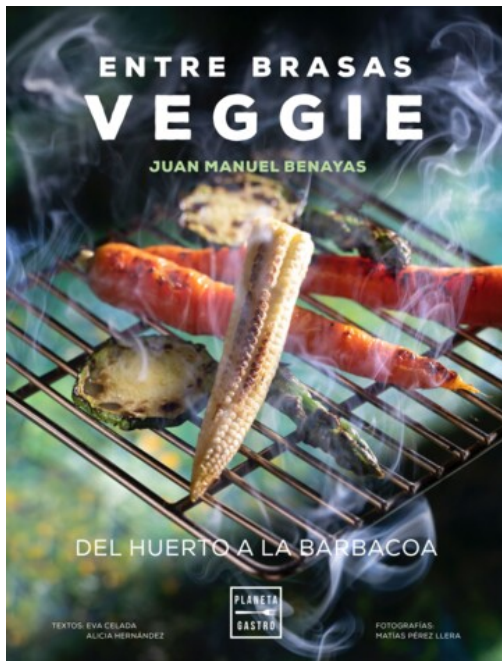




Fecha de publicación:
28/04/2021

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



Entre brasas veggie

Juan Manuel Benayas

Tras el éxito del libro *Entre brasas*, Juan Manuel Benayas nos ofrece esta nueva obra dedicada a la cocina del fuego, esta vez con el mundo vegetal como protagonista absoluto.

Tras el éxito del libro *Entre brasas*, Juan Manuel Benayas nos ofrece esta nueva obra dedicada a la cocina del fuego, esta vez con el mundo vegetal como protagonista absoluto.

En este libro se unen dos tendencias culinarias en alza, la cocina a la brasa y la cocina vegetariana. El lector descubrirá las grandes posibilidades de una barbacoa mucho más saludable y deliciosa pero alejada de los tópicos que rodean la cocina a la parrilla. La verdura deja de ser la guarnición y acompañamiento del plato para convertirse en la estrella absoluta de cada receta.

Se enseña todo lo que hay que saber para cocinar vegetales a la brasa de la forma más sencilla y eficaz, desde la elección de la barbacoa o parrilla, el encendido perfecto, las técnicas de fuego directo o indirecto hasta el control de las temperaturas adecuadas para cada producto, además de la elección de los mejores utensilios y trucos infalibles para potenciar todo el sabor de los vegetales y salvaguardar todas sus propiedades nutricionales: repollos, berenjenas, aguacates, hinojos o pimientos, toman todo el sabor y el aroma de la leña y nos trasladan directamente al campo.

Una invitación a disfrutar de recetas sorprendentes, sencillas y llenas de sabor. Una cocina para compartir en reuniones divertidas y muy sanas al aire libre, para disfrutar con la familia y los amigos.

Juan Manuel Benayas

Juan Manuel Benayas está potenciando en España una cultura de la barbacoa a la altura de la que existe en Estados Unidos o en otros países de Europa. Para ello, ha creado diferentes iniciativas como tutoriales en vídeo, asesoramiento personalizado a chefs y restaurantes, participación en programas de televisión y la creación de la primera academia de barbacoa en España, el Barbacoa Club.