

image not found or type unknown



Cocina un pescado

Josh Niland

Fecha de publicación:
31/08/2022

La nueva obra de Josh Niland, el chef australiano conocido como el «carnicero del pescado», que ha revolucionado por completo la forma en la que cocinamos, comemos y tratamos el pescado.

Sello Editorial:
Planeta Gastro

La nueva obra de Josh Niland, el chef australiano conocido como el «carnicero del pescado», que ha revolucionado por completo la forma en la que cocinamos, comemos y tratamos el pescado.

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Con *Cocina un pescado*, la esperada continuación del premiado libro *Todo el pescado*, el aclamado chef Josh Niland prosigue su singular misión de mostrarte que un pescado es algo más que un par de filetes unidos por una cabeza y una cola. A través de estas sesenta recetas —que abarcan quince variedades de pescado que van desde la escalopa empanada de pez espada, pasando por un *pot au feu* de mero hasta un *mapu tofu* de atún o una sutilísima platija cruda— Josh afirma que no existen normas a la hora de disfrutar del pescado, solamente un mundo interminable de posibilidades culinarias fascinantes. Pequeño o grande, elaborado o sencillo, ha llegado la hora de que nos olvidemos de todo lo que creíamos saber sobre la cocina del pescado y disfrutemos con plena confianza de una nueva manera de prepararlo en su totalidad.

Teléfono: 91 423 37 11

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.