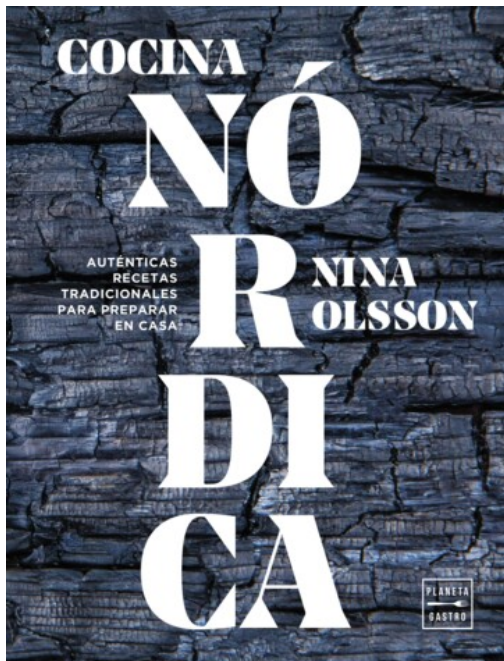




Fecha de publicación:
09/11/2022

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

Cocina nórdica

Nina Olsson

Las recetas tradicionales de la cocina nórdica, la que es actualmente la gastronomía más admirada y galardonada del mundo.

Las recetas tradicionales de la cocina nórdica, la que es actualmente la gastronomía más admirada y galardonada del mundo.

Soy Nina Olsson, soy cocinera y tengo un restaurante sueco en Barcelona desde hace quince años llamado Pappa Sven, el único en España. Tras estos años cocinando cocina nórdica quiero poner ahora sobre vuestra mesa los platos típicos y tradicionales de Suecia a través de las recetas que llevan generaciones en mi familia. Descubriréis una cocina extraordinaria a través de elaboraciones y recuerdos que os transportarán a Suecia.

Mi abuela era una gran cocinera y ha sido siempre mi inspiración desde que era niña. Ella significó para mí todo lo que es la auténtica cocina tradicional sueca, y su cocina es la inspiración de gran parte de las recetas de mi restaurante, y que he querido plasmar en este libro para que todo el mundo pueda prepararlas en casa, junto a anécdotas e historias de los platos, la cultura y las tradiciones suecas.

Aquí encontraréis los ahumados más auténticos, sopas y cremas deliciosas, los pescados tradicionales suecos, carnes muy sabrosas, quiches y tartas saladas perfectas para cualquier ocasión, los panes más crujientes y, por supuesto, ¡no pueden faltar las mejores galletas, los rollitos de canela y las tartas de mi abuela para los más golosos!

Buen provecho o, mejor dicho, smaklig måltid!

Nina Olsson

Nina Olsson es una cocinera sueca con el corazón en la cocina nórdica tradicional. Ha trabajado muchos años como cocinera y jefa de cocina en diferentes restaurantes de Suecia, y en 2010 llegó a Barcelona con 28 años y montó su propio restaurante y tienda llamado Pappa Sven (el nombre de su padre). Ha enseñado cocina sueca en España y Latinoamérica a través de su propia serie en Canal Cocina. Su restaurante en Barcelona es el perfecto ejemplo de la nueva cocina sueca, a la vez que aún la mejor cocina tradicional. Representa la cocina nórdica en España en varios eventos, *showcookings* y medios, y su último proyecto ha sido la creación de su propia marca de objetos y utensilios de cerámica para la cocina.