

image not found or type unknown



Mejor si pica

Anilú Cigüeñas

Fecha de publicación:

05/04/2023

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email: lescudero@planeta.es

El picante gana cada día más adeptos. De la mano de 50 chefs de todo el mundo recorreremos todas las posibilidades de esta comida a través de una selección de recetas: desde las clásicas hasta las más actuales, pero siempre, deliciosa e irresistiblemente ardientes.

El picante gana cada día más adeptos. De la mano de 50 chefs de todo el mundo recorreremos todas las posibilidades de esta comida a través de una selección de recetas: desde las clásicas hasta las más actuales, pero siempre, deliciosa e irresistiblemente ardientes.

Desde la bebida, hasta el postre. Los ajíes, chiles o guindillas tienen esa capacidad de elevar cualquier receta a otro nivel o, como dice la autora, de hacernos beber y comer en 3D.

Al igual que el tomate y la patata, son uno de los grandes aportes de la despensa sudamericana a la humanidad y, lo cierto es, que muchas cocinas del mundo se sentirían incompletas si les faltaran.

No es difícil entender por qué. A fin de cuentas, ¿que otro ingrediente tiene esa capacidad de perfumar, dar sabor, colorear nuestras mejillas y acelerar nuestro corazón?

Un completo y sorprendente recorrido por el universo del picante que, con ciertas dosis de humor, nos da pistas sobre sus misterios —¿por qué pica? ¿es afrodisíaco? ¿es adictivo?—, pero sobre todo nos enseña que no todos los picantes son iguales, nos ayuda a entenderlos para usar los que tenemos a mano, y a tratarlos de manera que se adapten a nuestros gustos y al de nuestros comensales.

Sus 90 recetas, son un homenaje colectivo de medio centenar de cocineros y cocineras de todo el mundo —aficionados y profesionales, celebres y anónimos— a estos mágicos y versátiles ingredientes. Entre los colaboradores están, Albert Adriá (España), Narda Lepes (Argentina), Héctor Solís (Perú) Sacha Hormaechea (España), Santiago Lastra (México), Diego Cabrera (Argentina), David García (España), Elena Reygadas (México) y Micha Tsumura (Perú).

image not found or type unknown



Anilú Cigüeñas

Anilú Cigüeñas compagina su trabajo de consultora de comunicación con su pasión por la cocina y la ilustración.

Es cocinera autodidacta y fundadora de LaCocinaClandestina, una iniciativa a través de la cual organiza eventos gastronómicos y clases de cocina.

Fue presentadora del primer programa de TV sobre Cocina Peruana en España (Canal Cocina) y actualmente asesora en sus estrategias de comunicación a diversas marcas del mundo de la gastronomía.

Anilú es peruana y reside en Madrid.

www.anilu.es

[@anilu_es](https://www.instagram.com/anilu_es)