

image not found or type unknown



Entre humo

Juan Manuel Benayas

Fecha de publicación:

29/03/2023

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email:

lescudero@planeta.es

Juan Manuel Benayas vuelve con una nueva obra dedicada a la cocina del humo, la nueva tendencia gastronómica actual.

Juan Manuel Benayas vuelve con una nueva obra dedicada a la cocina del humo, la nueva tendencia gastronómica actual.

El descubrimiento del fuego fue el primer paso para la evolución del ser humano. La vida de aquellos humanos primitivos cambió en todos los aspectos y la manada comenzó a reunirse al calor del fuego; el hombre inició así la socialización.

La combustión incompleta del fuego genera humo, un humo que con toda probabilidad llegaba a las grandes piezas de caza que el hombre prehistórico colocaba junto a la hoguera con el fin de ahuyentar a otros animales que pudiesen arrebatárselos su comida. El fuego, su calor, el humo y la ceniza con todas sus propiedades hicieron evolucionar al hombre.

Durante siglos el humo ha participado en la conservación de los alimentos, pero en la actualidad se usa, dependiendo de cada cultura, como ingrediente culinario, un ingrediente invisible y casi secreto que pocos conocen. Hasta ahora.

Rumanía, Noruega o Estados Unidos son países a los que se les reconoce su genial arte en el manejo del humo culinario, y que destaca en platos como el mich rumano, el salmón noruego o el codiciado brisket americano.

Esta obra que tienes en tus manos descubre y acerca las virtudes de este condimento invisible que, usado en su justa medida, puede hacer únicos muchos platos, y explica todas las técnicas de uso de este ingrediente invisible.

image not found or type unknown



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.