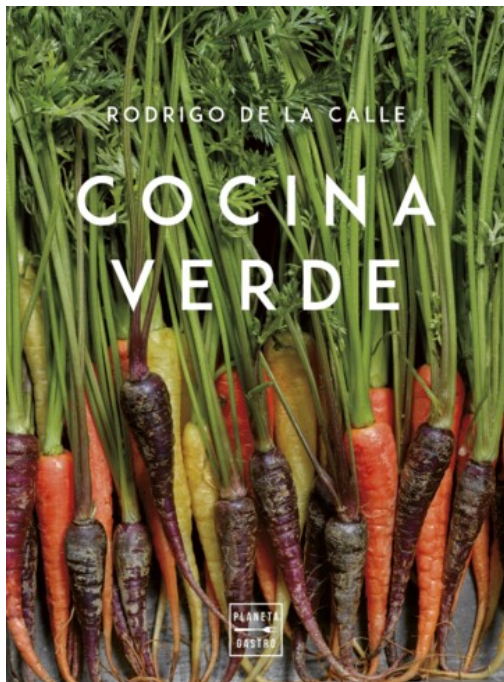




Cocina verde. Edición tapa blanda

Rodrigo de la Calle

Edición en rústica con solapas del libro de recetas de cocina basadas en verduras y vegetales, para descubrir nuevas variedades y deliciosas preparaciones.

Edición en rústica con solapas del libro de recetas de cocina basadas en verduras y vegetales, para descubrir nuevas variedades y deliciosas preparaciones.

Este libro ofrece las claves para disfrutar de esta inmensa variedad existente con 80 recetas para disfrutar cada día de vegetales, algunos bien conocidos como el puerro, el rábano, el apio o el brócoli, y otras quizás algo menos como el wakame, la hierba del hielo, el codium o el salsifí, que seguro que te sorprenderán.

Si te gustan los productos naturales de origen vegetal, este libro te aclarará algunas cosas y, sobre todo, te dará ideas de cómo rizar el rizo en cuanto a sus **posibilidades de elaboración apoyado en recetas donde las verduras son los protagonistas.**

Y es que, como afirma habitualmente Rodrigo de la Calle, creador del concepto de la gastrobotánica, «a todo el mundo le gusta la verdura, pero aún no lo sabe».

Fecha de publicación:
15/11/2023

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

Rodrigo de la Calle

Obtiene su titulación de técnico en Hostelería en el Centro IES de Madrid. Tras alcanzar esta graduación, pasará por las cocinas de restaurantes madrileños renombrados como L'Hardy, Goizeko Kabi, Romesco o Lur Maitea.

Su incorporación al restaurante La Taula del Hotel Milenio de Elche marcará su trayectoria profesional. Allí conocerá en 2003 a Santiago Orts (biólogo propietario de los Viveros Huerto del Cura), quien le hará cambiar para siempre su percepción del mundo vegetal. A partir de ese momento empieza a cocinar con productos únicos (dátiles, cítricos...) originarios del huerto. Es el incipiente nacimiento de la gastrobotánica.

El destino le llevó hasta el restaurante Mugaritz, donde la cocina de Andoni L. Aduriz supuso para él una segunda revolución profesional. Tras su paso por Mugaritz, trabajó en El Poblet, allí aprendió junto a Quique Dacosta todos los secretos de los arroces y se empapó de nuevos conceptos estéticos. Asimismo, con Paco Torreblanca descubrió su pasión por el mundo dulce. En el restaurante Martín Berasategui culminó su formación junto al gran maestro de Lasarte, cuya influencia aún puede verse en los platos de Rodrigo.

Desde 2007, dirige su propio restaurante, Rodrigo de la Calle, en Aranjuez, su ciudad natal. En colaboración con Santiago Orts ha desarrollado el concepto de gastrobotánica, que aúna cocina y agricultura, y centra el trabajo culinario en los productos vegetales escasos o poco utilizados, especialmente en las llamadas verduras del desierto de Elche, pero también en las de la huerta del Tajo de Aranjuez, donde Rodrigo trabaja con jóvenes agricultores que le proveen de productos exclusivos.

En Madrid Fusion 2009 fue elegido Cocinero Revelación por la prensa gastronómica, que lo considera uno de los valores más importantes de la gastronomía madrileña. Desde entonces ha sido ponente en los congresos gastronómicos más relevantes del país, ha intervenido en simposios en el extranjero y ganado premios de gran prestigio, entre los que destaca el de Bacalao Giraldo.