



# Ramen Forever

**Tim Anderson**

Las mejores recetas de ramen fácilmente explicadas, paso a paso.

**Las mejores recetas de ramen fácilmente explicadas, paso a paso.**

Ramen: un gran candidato a ostentar el título de plato nacional de Japón, y el de uno de los más queridos por gente de todo el mundo. Hay infinitas variaciones para preparar ramen y no existen límites en su elaboración. La creatividad y la innovación son esenciales en la cultura del ramen, y eso es lo que lo hace tan divertido y fascinante.

En *Ramen Forever*, Tim Anderson nos enseña a preparar deliciosos boles desde cero, centrándonos en sus cinco elementos básicos: caldo, condimentos, aceites aromáticos y grasas, fideos y acompañamientos. Podemos mezclarlos y escogerlos a nuestro gusto, o podemos seguir al pie de la letra las recetas del libro como el Miso Ramen o el Tsukemen, recetas de pizza con ramen, pollo al piri piri con ramen, un desayuno con ramen, ¡y mucho más!

Repleto de consejos y técnicas aprendidas tras más de una década dedicada a la preparación de ramen de manera profesional, Tim Anderson vierte todo su conocimiento en esta obra para demostrarnos que todos podemos cumplir nuestros sueños de triunfar cocinando el mejor ramen del mundo.

**Fecha de publicación:**

23/10/2024

**Sello Editorial:**

Libros Cúpula

## Contacto de prensa

**Nombre:** Paloma Cordón

**Teléfono:** 934928633

**Email:** pcordon@planeta.es

**Nombre:** Ester Torras

**Teléfono:** 934928895

**Email:** etorras@planeta.es



## Tim Anderson

**Tim Anderson** es el propietario del restaurante de cocina casera japonesa Nanban, en Londres, y autor de varios libros, entre ellos *JapanEasy. Recetas japonesas clásicas y modernas para preparar en casa* y *Tokyo Stories. Recetas de la capital japonesa*.

Ha estudiado cocina japonesa durante dos décadas y de joven vivió dos años en la prefectura de Fukuoka, donde se sumergió en la variadísima cultura gastronómica de Japón. Actualmente reside en Lewisham (Reino Unido).