



Fecha de publicación:
02/10/2024

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



El sabor de las especias

Yuli Perpén

El gran libro de las especias, para conocer y descubrir una nueva dimensión gastronómica.

El gran libro de las especias, para conocer y descubrir una nueva dimensión gastronómica.

Añádeles chispa a tus comidas

En este imprescindible libro, Juliana Perpén nos embarca en un viaje por los rincones más exóticos del mundo, explorando las diferentes especias que se utilizan en la cocina diaria y en los platos más refinados del planeta. Con una pasión contagiosa y sin caer en recursos fáciles, aprenderás cómo las especias pueden convertir tus platos en algo diferente, interesante, sorprendente ¡y sublime!

Este libro es una invitación a descubrir un abanico de posibilidades que nos han dejado un legado gastronómico que todavía sigue muy vivo, un lenguaje universal que no deja de reinventarse, de encontrar nuevas formas de comunicación, de compartir una voz que nos alimenta y nos hace desear nuevas experiencias que llenen nuestro paladar con un alimento exquisito, acompañadas siempre con este repertorio mágico de especias que convertirá tus platos en obras sublimes cargadas de sabor.

Adéntrate en el rico mundo de las especias y descubre cómo un simple gesto puede cambiarlo todo. Si eres amante de la buena comida y quieres descubrir nuevos sabores y aromas, ¡déjate seducir por el sabor de las especias!

Yuli Perpén

Juliana nació en Torrejón de Ardoz en 1973 y pasó los primeros años de su vida entre espadas medievales, figuras de porcelana y chicles de canela. Luego se mudó a la ciudad natal de sus padres, La línea de la Concepción, provincia de Cádiz. Aprendió a cocinar gracias a sus padres y, entre albóndigas, boquerones en adobo y manitas de cerdo, se enamoró de las especias. La apertura de la frontera de Gibraltar supuso el acceso a otros sabores, cocina fronteriza con influencias inglesas, indias e italianas. Fue profesora de español y de francés pero dejó las aulas para abrir una tienda de especias en Malasaña, Spicy Yuli, hace ya casi 15 años. Imparte clases de cocina con especias y aprende cada día más de este maravilloso y aromático mundo.