



Robert Ruiz Moreno, Fermentar

Páginas: 248
 Idioma: Castellano
 Formato: 19,2 x 14,2 cm.
 Editorial: Cinco Tintas
 Año de edición: 2022
 ISBN: 978-84-19043-03-0
 Precio: 27,96 €
 Encuadernación: Tapa dura

Fundamentos y técnicas de un arte milenario: Una guía técnica y práctica para elaborar tus propios fermentados.

Este libro enseña a dominar una de las técnicas de conservación y preparación de alimentos más antiguas. Consta de 50 recetas para aficionados y profesionales de la cocina. Hacer un "Sue", vino generoso de piña y café, o un yogur de aceite de oliva serán "pan (con levadura madre, por supuesto) comido".

La fermentación es, en pocas palabras, pudrir algo con conocimiento. Se trata de un conjunto de métodos de conservación en los que están implicados microorganismos. A pesar de que la humanidad utiliza la fermentación desde los albores de la historia, el amplio potencial de estas técnicas está aún por descubrir. Los microorganismos conservan y cambian nuestra perspectiva de los alimentos, les otorgan nuevos colores, sabores y aromas y, en definitiva, los convierten en nuevos alimentos «vivos», cuyas propiedades son beneficiosas para nuestro organismo y nos cuidan desde el interior.

Este libro ofrece un marco teórico nuevo, con un sistema propio de clasificación que abarca todas las técnicas existentes. Además, resuelve las dudas y los errores habituales y proporciona métodos prácticos y 50 recetas distintas para que puedas fermentar en casa, tanto si quieres iniciarte en el mundo de los fermentados caseros como si eres profesional de la gastronomía e intuyes las infinitas posibilidades creativas que esconde la fermentación. Convierte el pasado en el futuro de la gastronomía y crea tus propios platos y elaboraciones.

