



## Matthew Scott, NOLA. La cocina de Nueva Orleans

Páginas: 256  
Idioma: Castellano  
Formato: 25 x 19 cm.  
Editorial: Col&Col Ediciones  
Año de edición: 2022  
ISBN: 978-84-124508-5-9  
Precio: 26,95 €  
Encuadernación: Tapa dura

Adéntrate en la gastronomía de Nueva Orleans de la mano de Matthew Scott, regente y chef del restaurante Gumbo desde hace más de 15 años.

Si has estado en Madrid seguramente pasaste a degustar los tomates verdes fritos de **Matthew Scott** en su restaurante Gumbo. **Este cocinero nos muestra en este recetario de más de 80 platos el abanico de estilos de la zona de Nueva Orleans: cajún, creole, soul, sureña...**

**Matthew Scott** nació y creció en Nueva Orleans. Arquitecto de formación y cocinero de vocación, tras viajar a París y Madrid durante sus años como estudiante, sintió la llamada de los fogones y se dedicó por completo a la cocina. Así se originó Gumbo, el restaurante que ha liderado durante casi dos décadas en el ecléctico barrio de Malasaña en Madrid. A lo largo de estos años, Scott ha mantenido el espíritu de Nueva Orleans tanto en la carta como en el ambiente del local y su equipo. Tras la pandemia, el chef decidió poner fin a esta etapa y despedirse de Gumbo para dedicarse al desarrollo de su primer libro.

**Al sur de los Estados Unidos late uno de los destinos culinarios más fascinantes del mundo: NOLA (Nueva Orleans, Luisiana)**, fruto de la confluencia de grandes culturas durante la época colonial. NOLA es un recorrido por la cocina cajún, creole, soul, sureña y propia de la ciudad conocida mundialmente como Big Easy y el principal puerto del río Misisipi. Un viaje en el que se entrelazan más de 80 recetas con la historia de Nueva Orleans y sus anécdotas culturales.

El autor y chef Matthew Scott guía al lector a través de los sabores y las recetas genuinas y tradicionales de su ciudad natal, además de aportar creaciones propias que ha servido en su restaurante en Madrid durante casi dos décadas. Ahondando en ese intercambio cultural que se respira en Nueva Orleans, **Scott ofrece su visión de cada faceta gastronómica de la ciudad y la influencia histórica de quienes han habitado esta tierra.** Un recetario que abarca desde la cocina cajún con platos como el étouffée de langostinos hasta los plátanos flambeados al ron, propios de la creole, o el gumbo de pollo y okra, una de las elaboraciones más características.

Más allá de las recetas, el autor habla de la historia de Nueva Orleans, de sus influencias socioculturales, su amor por el jazz y el cine, además de referencias literarias que reflejan la impresionante cultura de la ciudad. El lector también conocerá de cerca algunas de las fiestas americanas más importantes, como la Super Bowl con sus imprescindibles alitas de pollo, así como otras celebraciones características de Nueva Orleans como el Mardi Gras.

