



riverside
agency

Casablanca

Autor: Nargisse, Benkabbou

Blume

ISBN: 978-84-17254-75-9 / Tapa dura / 224pp | 190 x 230 mm

Precio: \$ 1.850,00



Nargisse, Benkabbou

Se crio en Bruselas, en un entorno familiar muy interesado por los alimentos, y profundamente conectado con su país de origen, Marruecos. Tras vivir en Bruselas y París, se trasladó a Londres para continuar su formación en Ciencias Políticas. Allí descubrió su auténtica pasión, por lo que decidió formarse en la Leiths School of Food and Wine. En la actualidad, Nargisse, además de compartir sus recetas en sus blogs, desarrolla nuevas creaciones, fotografía alimentos, imparte clases de cocina y colabora como chef invitada en diferentes programas. La cocina de Nargisse celebra su herencia y muestra un enorme cuidado por la simplicidad y la modernidad.

Marruecos es uno de los principales destinos del mundo. Este hermoso país del norte de África se encuentra en la frontera de Europa y el resto del mundo árabe, y atrae a la gente con sus coloridos zocos, paisajes vibrantes, alegre hospitalidad y, lo más importante, la comida. Casablanca es el emocionante debut literario y gastronómico de la chef marroquí Nargisse Benkabbou, que insufla nueva vida a la cocina de su país, y da a sus platos una accesibilidad para la preparación cotidiana. Este libro presenta recetas para platos sencillos y satisfactorios, como el tajín de alcachofas, patatas y limón encurtido, el costillar de buey con salsa melosa de ras al hanout y melocotón, o bien los kebabs de pollo marinados en leche agria. También se ofrecen sabrosos clásicos occidentales con un toque marroquí único: galette de remolacha, queso de cabra, remolacha y azahar, las diferentes variedades de cuscús o las natillas de chocolate con té a la menta.