

>> NOVEDAD V&R EDITORAS

>> COLECCIÓN COCINA DE AUTOR



MALLMANN EN LLAMAS

100 RECETAS

FRANCIS MALLMANN

ISBN

TAPA BLANDA: 978-987-612-905-3

TAPA DURA: 978-987-612-904-6

22 x 29 cm - Tapa dura / blanda con stamping - 320 páginas
Interior a dos colores

www.vreditoras.com - facebook.com/vreditoras

Insuperable. Indispensable. Incomparable.
El mejor libro de cocina del año, del cocinero número uno .

El nuevo libro de Francis Mallmann apuesta una vez más a lo sublime, con nuevas recetas, sobre fuegos suaves o gigantes, con un formato más grande, y la impecable calidad de sus anteriores "Siete Fuegos" y "Tierra de Fuegos". Fotos espléndidas, abundantes secretos de su vida, y la entrega generosa de sus deliciosas creaciones que prepara en distintos rincones del mundo completan la propuesta.

No habrá mejor regalo para los asadores, los amantes de la cocina y el aire libre, los apasionados de las brasas y todos quienes entendemos la buena comida como uno de los grandes placeres de la vida.

Este es el libro de los sueños cumplidos de Francis: donde se permite cocinar en las calles de París, en el corazón de Manhattan, en una playa lejana de Brasil, en el mítico restaurant Chez Pannisse de San Francisco, en la nieve Patagónica, y, como siempre, en su escondite del lago.

Carnes, pescados, frutas, vegetales, quesos, vinos, hierbas, aceites, panes y tortas, pasan por las chapas calientes de Mallmann, por sus manos y su imaginación, y se convierten en sabores exquisitos, que en este libro se plasman en 100 recetas probadas, y adaptadas a nuestras propias cocinas.

MALLMANN EN LLAMAS

SOBRE EL AUTOR

Francis Mallmann es el chef más popular y conocido de Sudamérica, y el mayor exponente del mundo en cocina con leña. Estrella de la cocina por televisión durante más de treinta años, tiene restaurantes en la región vitivinícola de Mendoza, Argentina; en Garzón, Uruguay, y en Trancoso, Brasil. Mallmann también es famoso por sus espectaculares parrilladas, con enormes fogones que alimentan a cientos de personas a la vez. Sus establecimientos figuran constantemente en las listas más prestigiosas de los mejores restaurantes del mundo, inclusive la de *USA Today* y *Pellegrino's World's Best 50 Restaurants*.

Peter Kaminsky es periodista y escritor especializado en gastronomía y pesca con mosca. Ha colaborado en libros de cocina de muchos de los chefs más importantes del mundo, como Michel Richard, Daniel Boulud y Gray Kunz. Sus textos se publican desde hace muchos años en *The New York Times* y en la revista *Food & Wine*. Vive en Brooklyn, Nueva York.

MALLMANN EN LLAMAS

DATOS ADICIONALES

PÚBLICO: General. Aficionados a la cocina. Fans del autor. Aficionados a la parrilla.

GÉNERO: Cocina.

RESUMEN

Francis Mallmann nos lleva a cocinar a lugares maravillosos como: montañas nevadas y sierras verdes; las costas de un lago prístino; calles transitadas, y a orillas de un mar lejano. Se inspira dondequiera que vaya, y en estas páginas vemos los resultados: más de 100 recetas, tanto para veladas íntimas como para banquetes numerosos. De la Patagonia a París, de Buenos Aires a Brooklyn, de Brasil a Berkeley, Mallmann deja que el fuego obre su magia eterna, produciendo platos que Anthony Bourdain describe como "elementales, fundamentales y deliciosos".

En *Siete Fuegos*, que se convirtió en un clásico en muy poco tiempo, reveló los secretos para preparar bistecs perfectos, y otra vez hay aquí mucha de esa carne preparada de maneras originales e ingeniosas y por la que son tan reconocidos mundialmente los maestros asadores argentinos. En *Mallmann en llamas*, el autor cuelga piernas de cordero con cordel de carnicero sobre una fogata; asa un bistec de ojo de bife y lo acompaña con una ensalada crocante de brioche, dátiles y rúcula; y prepara una parrillada de cerdo para dieciocho invitados en el transcurso de una tarde.

Las entradas de pescado en *Mallmann en llamas* también son irresistibles: marcados con cortes y chamuscados, rellenos y tajeados, más rústicos y deliciosos que cualquier opción que se encuentre en un restaurante. Y los vegetales, cocidos sobre el fuego, revelan una intensidad delicada. Los de hoja, como la acelga, el kale y la achicoria, se chamuscan ligeramente, igual que las hierbas. Los pimientos se ampollan. Los duraznos, los higos y el membrillo rallado se caramelizan deliciosamente. El aceite al pimentón recibe un toque ahumado de una brasa encendida; el pollo aplastado se cocina a la plancha con una corteza de papa. Abundan las ensaladas sencillas, como la de sopa paraguaya, que se prepara con tomates, paltas y trozos de pan de maíz tostado, enriquecida con polenta, queso y jamón.

Entre los postres y delicias al horno se cuentan las peras y ciruelas grilladas, prensadas bajo más de veinte kilos, y la torta de chocolate que Mallmann prepara solamente en "La Isla", su refugio escondido en el bosque húmedo andino.

MALLMANN EN LLAMAS

DATOS ADICIONALES

FORTALEZAS

- Recetas únicas, del gran maestro y autor de *Siete fuegos*, para preparar en cualquier momento y lugar.
- Chef estrella, dueño de restaurantes, showman de la televisión latinoamericana, Francis Mallmann es una personalidad ineludible en el mundo de la gastronomía.
- Propuesta de excelente calidad, tanto en el contenido como en el arte y las fotografías.
- Para cocinar y conocer de la mano del chef que llevó la cocina al aire libre.
- Un regalo para los miles de seguidores que lo están esperando.
- París, Ruta Azul (Patagonia), Nueva York, Garzón (Uruguay) y Trancoso (Brasil) son los escenarios donde Mallmann despliega todo su "savoir faire".
- Dondequiera y cuando quiera que se pueda encender un fuego, este mago de las llamas nos deleitará con un plato exquisito.
- Francis Mallmann transforma su pasión por el fuego y las llamas, la aventura y los viajes, en platos inolvidables.
- Elogios para *Mallmann en llamas*:
 - "Viajaría mil kilómetros con tal de probar su cocina".
–Mario Batali
 - "¡No hay mejor asador! Francis es un purista que inspira".
–Alice Waters
 - "Es el maestro del humo y del chamuscado".
–Dan Barber
 - "Piensa en grande, vive a lo grande, y su comida, rústica y elegante a la vez, está llena de alegría".
–David Tanis