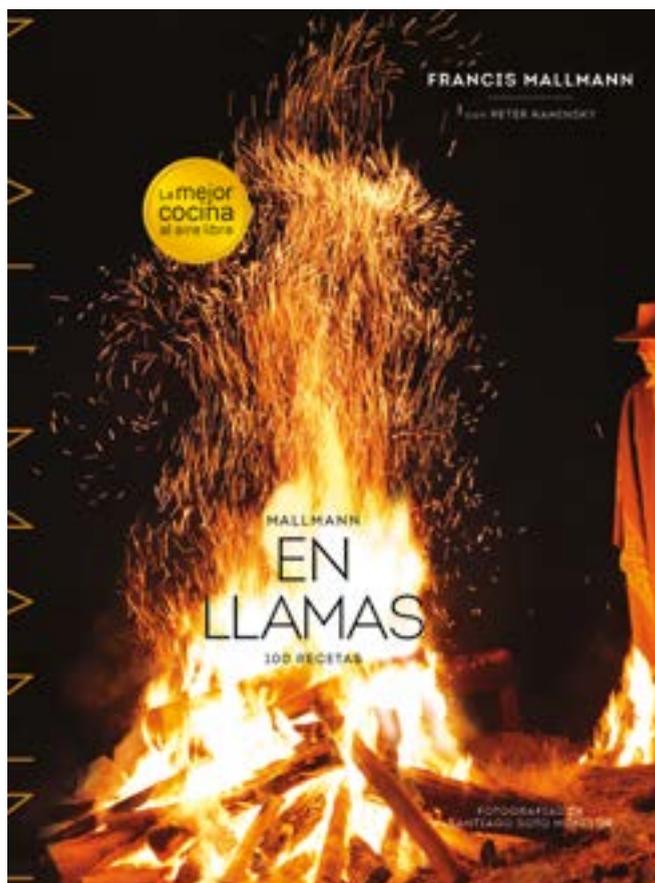




COCINA

FRANCIS MALLMANN

Francis Mallmann, el gran maestro de la cocina argentina de fuegos, es considerado hoy uno de los cocineros más importantes de Latinoamérica. En este libro 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. En sus palabras, “un encuentro apasionado entre el gusto de viajar y la cocina”.



MALLMANN EN LLAMAS

ISBN Tapa blanda: 978-987-612-905-3
Fotografías: Santiago Soto Monllor
320 páginas • 23 x 29 cm



FRANCIS MALLMANN

Formado en la escuela clásica de la cocina francesa, decidió volver a los orígenes de su tierra de fuegos. Es un cocinero intuitivo, pero riguroso, que logra combinaciones y sabores innovadores. Ha tenido restaurantes en los Hamptons, Estados Unidos; al sur de Bahía, en Brasil, y en Argentina. Sus programas de televisión han marcado un antes y después en el género.

MARU BOTANA

Este exitoso libro de Maru Botana reúne, por fin, todas las recetas dulces y saladas que la hicieron famosa, más las que cocina en su casa, y muchas creaciones totalmente nuevas, siempre fáciles y deliciosas. En un despliegue fantástico de casi 100 recetas y más de 400 fotos, nos abre las puertas de su casa, y además de contarnos anécdotas y vivencias inolvidables, explica en detalle cada receta -todas probadas para que salgan perfectas-. Una invitación a cocinar, a disfrutar y a descubrir el mundo de la cocinera más querida del país.

EDICIÓN CON DOS TAPAS



LAS RECETAS DE MI VIDA

ISBN 978-987-747-199-1
Fotografías: Ángela Copello
288 páginas • 22 x 26 cm



MARU BOTANA

Es una cocinera y conductora de televisión argentina. Se inició en la cocina en su adolescencia y más tarde se formó con el chef Francis Mallmann y con Émile Jung en Francia. En 1996 condujo su primer programa de televisión, *Todo dulce*. Luego vinieron otros ciclos, como *Maru a la tarde*, *Sabor a mí*, *En casa con Maru* y *Siempre dulce*. También publicó varios libros de recetas y una revista mensual.



LOS CLÁSICOS

La premisa de calidad y belleza de V&R Editoras se ve plasmada en su catálogo de coffee table books. Son libros de cocina que plantean sabores nacionales e internacionales y combinaciones especiales en recetas de pastas, carnes, pescados y mariscos.

MEJOR LIBRO DE COCINA DE 2014



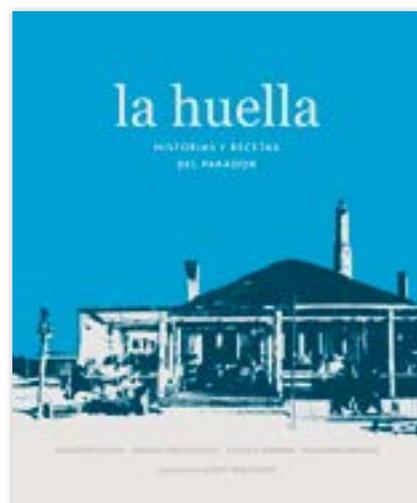
DE MAR A MAR

ISBN: 978-987-612-793-6

Takehiro Ohno

Fotografías: Santiago Soto Monllor

160 páginas • 19 x 23 cm



LA HUELLA

ISBN: 978-987-612-527-7

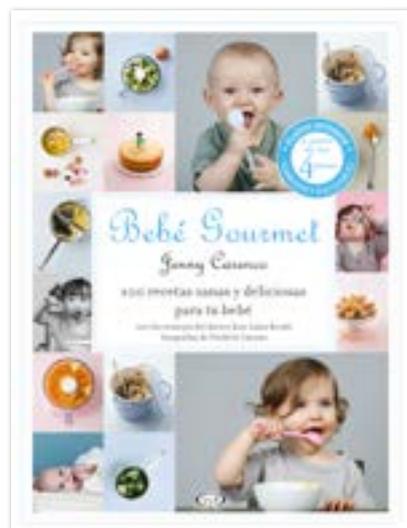
Martín Pittaluga, Guzmán Artagaveytia, Alejandro Morales, Florencia Courreges, Gustavo Barbero

Fotografías: Eric Wolfinger

272 páginas • 22 x 26 cm

COCINA PARA NIÑOS

Recetas variadas, saludables, platos divertidos y postres deliciosos para cocinar y descubrir sabores junto a los más pequeños.



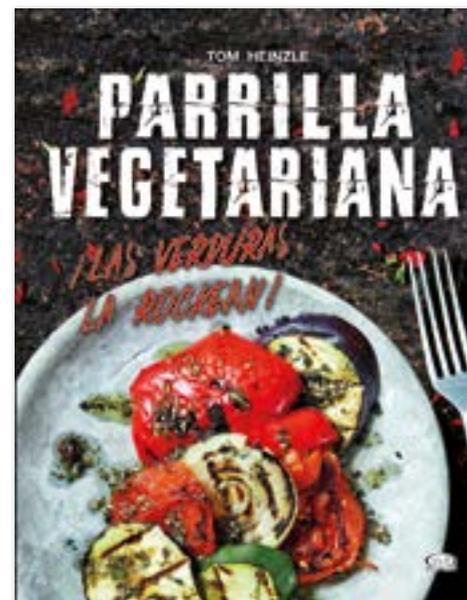
BEBÉ GOURMET

ISBN: 978-987-612-980-0

Jenny Carencó

192 páginas • 19,5 x 24,5 cm

Encuadernación rústica con cubierta plástica



PARRILLA VEGETARIANA

Un libro para los fanáticos de la parrilla, sean o no vegetarianos. En la parrilla, las verduras y frutas se combinan en platos tan innovadores como sabrosos. Redescubre la diversidad de opciones que el mundo vegetal nos ofrece día a día.

PARRILLA VEGETARIANA

ISBN: 978-987-747-369-8

200 páginas • 20 x 25 cm

Tapa dura entelada

LO QUE ME GUSTA COMER

Las imágenes inéditas de food styling, junto a distintas y variadas recetas, invitan al lector a viajar y soñar, a experimentar sabores, texturas, lugares y otras culturas.



LO QUE ME GUSTA COMER

ISBN: 978-987-612-829-2

308 páginas

21 x 27 cm • Tapa dura entelada con cinta marcadora



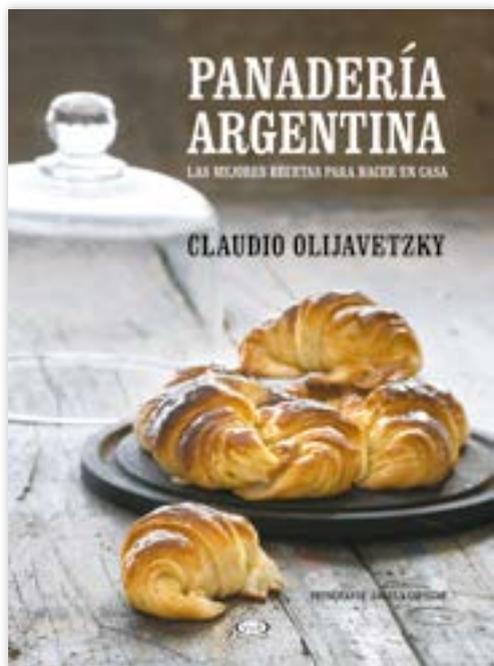
LO QUE ME GUSTA COMER LOS FINES DE SEMANA

ISBN: 978-987-747-286-8

320 páginas

CLAUDIO OLIJAVETZKY

¿Qué mejor que hacer las delicias de la panadería desde casa? Recetas de la panadería tradicional argentina y también de panes ricos y saludables, sin gluten, con harinas integrales y semillas.



PANADERÍA ARGENTINA

ISBN: 978-987- 747-048-2

Claudio Olijavetzky

Fotografías: Ángela Copello

160 páginas • 19 x 26 cm

NOVEDAD 2019

LA NUEVA PANADERÍA

TAPA EN CONSTRUCCIÓN

LA NUEVA PANADERÍA. DELICIOSA Y SALUDABLE



CLAUDIO OLIJAVETZKY

Trabajó en restaurantes y en una fábrica de pastas hasta que descubrió a quien fue su maestro: el chef Ariel Rodríguez Palacios, director del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), donde Claudio primero fue alumno y actualmente es docente en el área de Panadería y Pastelería, dirigida por el chef pastelero Osvaldo Gross.