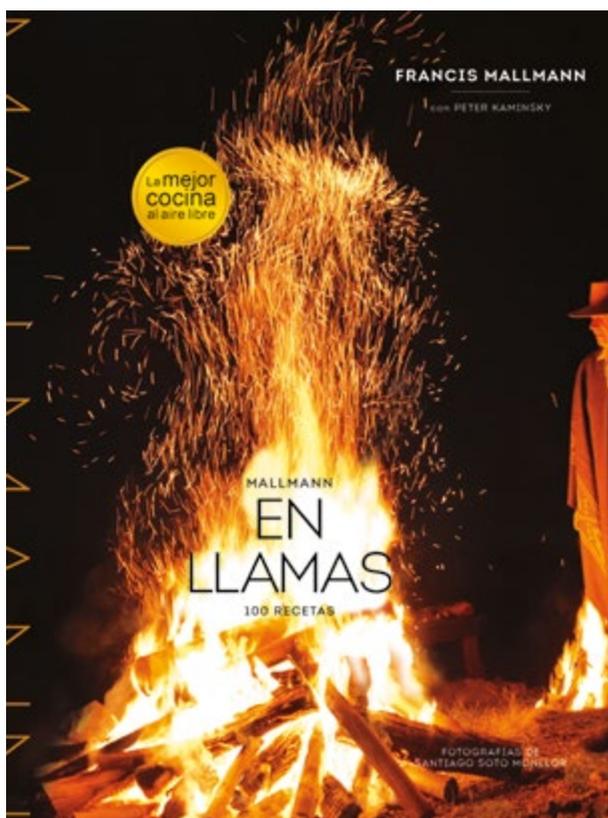




COCINA

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.

EDICIÓN CON DOS TAPAS



LAS RECETAS DE MI VIDA

ISBN 978-987-747-199-1

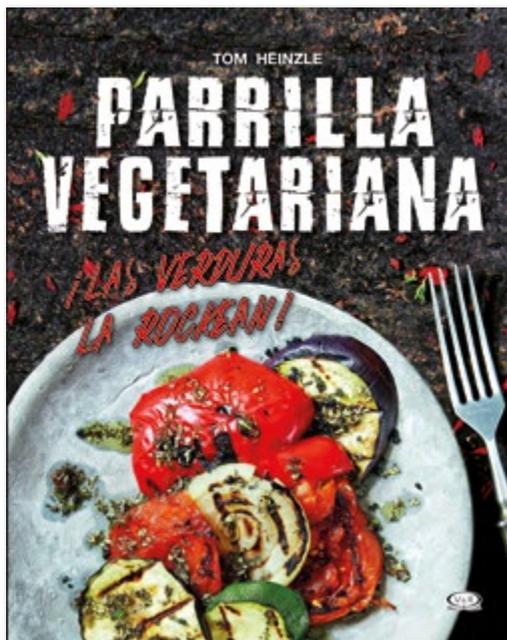
Fotografías: Ángela Copello

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.





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 LOS FINES DE SEMANA

Katie Quinn Davies es una apasionada cocinera y fotógrafa gastronómica, así como la creadora del exitoso blog What Katie Ate. Ella adora viajar y lleva a sus recetas sabores de los lugares que conoce y ama: Dublín, Nueva York, Capri, el valle de Barossa... En este libro te invita a innovar con sabores frescos e intensos, para que cocinar para tus amigos los fines de semana sea una verdadera fiesta.

LO QUE ME GUSTA COMER LOS FINES DE SEMANA

ISBN: 978-987-747-286-8

320 páginas • 21 x 27 cm

Tapa dura entelada con cinta marcadora

PANADERÍA ARGENTINA

De la mano del talentoso Claudio Olijavetzky, un libro que nos invita a incursionar en el mundo de la panadería y de los panes, con recetas tradicionales y también con técnicas innovadoras y redescubiertas para hacer panes y panificados ricos, saludables y variados en casa.



PANADERÍA ARGENTINA

ISBN: 978-987- 747-048-2

Claudio Olijavetzky

Fotografías: Ángela Copello

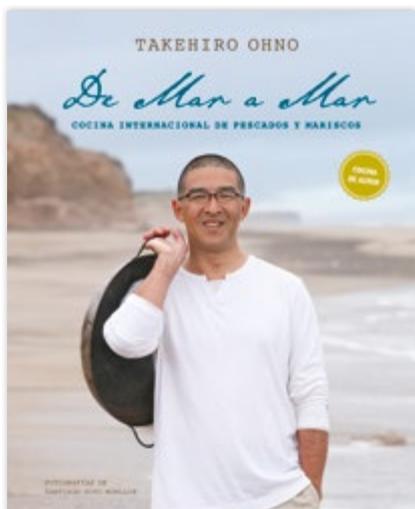
160 páginas • 19 x 26 cm

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.



MEJOR LIBRO DE COCINA DE 2014



DE MAR A MAR

De mar a mar abre un abanico de recetas para hacer con los pescados y mariscos disponibles en nuestras pescaderías locales, para que en nuestras cocinas –tanto las de amateurs, como las de novatos y también profesionales– nos aventuremos a disfrutar y descubrir las delicias que ofrecen nuestros mares.

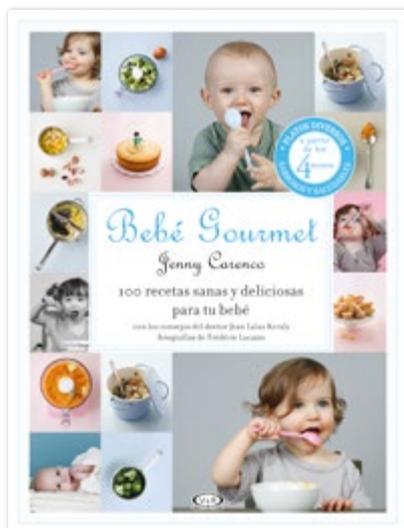
DE MAR A MAR

ISBN: 978-987-612-793-6

Takehiro Ohno

Fotografías: Santiago Soto Monllor

160 páginas • 19 x 23 cm



BEBÉ GOURMET

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