



ESTACIÓN PODCAST

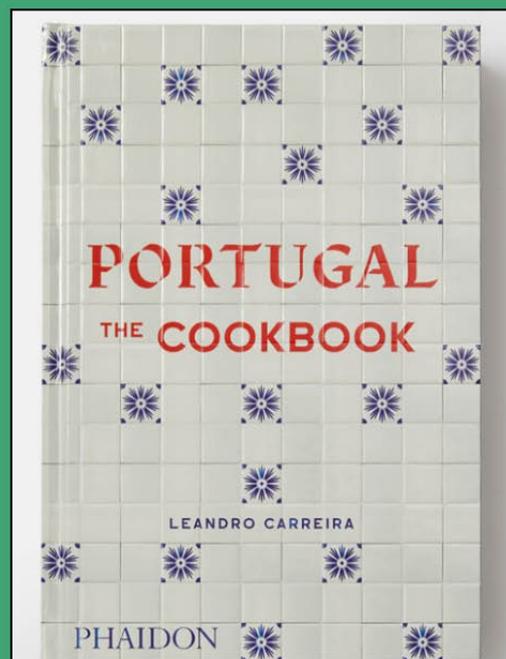
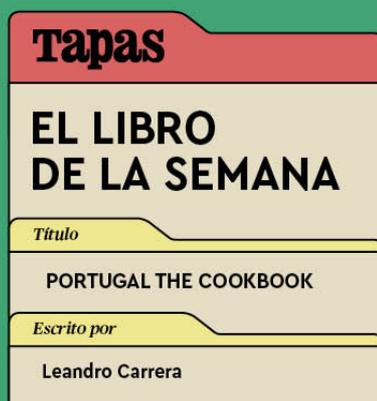
EL PRIMER GRAN FESTIVAL IBEROAMERICANO DE PODCAST CALIENTA MOTORES EN MADRID

CULTURA

Libro de la semana: 'Portugal: The Cookbook'

La editorial Phaidon publica «la Biblia» de la cocina portuguesa, una obra sobre la cultura gastronómica de nuestro país vecino que incluye 450 recetas clásicas y contemporáneas.

POR NOA RODRÍGUEZ
6 MAYO, 2022



Portugal es uno de los destinos culinarios más populares del mundo: según datos recogidos antes de la pandemia, nuestro país vecino cuenta con más de 22 millones de visitantes por año. Todos ellos 

decididos, seguro, a conocer su rica cultura, sus envidiables paisajes y su historia, plagada de reseñas y acontecimientos. Pero también **su increíble legado culinario**, resultado de la mezcla de la propia cultura portuguesa y la de todos aquellos países que exploraron.

Y es que la cocina portuguesa aprovecha la generosidad natural del país y **entrelaza técnicas e ingredientes** descubiertos a lo largo de sus rutas comerciales pioneras del siglo XVI (América del Sur, Asia y África), dando como resultado una gastronomía tan rica, sabrosa y variada como la española o la francesa.

‘Portugal: The Cookbook’, una colección de 450 recetas

La editorial Phaidon ha anunciado recientemente la publicación de ‘Portugal: The Cookbook’, una obra de Leandro Carreira que se presenta como la colección definitiva y más amplia de recetas tradicionales portuguesas jamás traducidas al inglés. ‘Portugal: The Cookbook’ incluye 450 recetas que abarcan panes, sopas, verduras y setas, pescados, mariscos y caracoles, aves y caza, cerdo, buey y ternera, postres y pasteles. Cada receta indica su región de origen, desde el norte montañoso hasta los balnearios del sur del Algarve pasando por sus islas de Madeira y las Azores.

Por eso **el lector puede encontrar en sus páginas platos típicos**, como el bacalao salado con huevos, cebollas y papas, **y también otros menos conocidos**, como los *chocos com tinta* (sepia con tinta). Además de aprender otras elaboraciones, como la perdiz con champiñones, postres con almendras cultivadas localmente como galletas de harina de maíz, camote y canela, o el icónico pastel a base de yema de huevo de Portugal (caramelos de yema de huevo). La tendencia actual de comer ‘de nariz a cola’ también fue inventada por los portugueses, que son expertos en comérselo todo sin dejar que nada se desperdicie y haciendo que todo tenga un sabor increíble.

Cada receta va acompañada de una breve introducción que **describe la historia del plato, su lugar de origen y región a la que pertenece**,  consejos sobre ingredientes regionales o técnicas de cocina. Los

iconos que acompañan las diferentes fórmulas indican si los platos son sin gluten, sin lácteos, vegetarianos, veganos, si se pueden preparar en 30 minutos o menos y si usan cinco ingredientes o menos.

Sobre el autor

El autor, **Leandro Carreira**, inicialmente encontró abrumadora la tarea de detallar la cocina de su país, pero finalmente aceptó y disfrutó del proyecto durante casi tres años, sumergiéndose en su identidad portuguesa y reconectándose con su país de origen. Esta obra destaca las contribuciones de los chefs invitados (estrellas culinarias portuguesas de restaurantes aclamados), muchos de los cuales son autores de libros de cocina con reconocimiento mundial, como **José Avillez, Vasco Coelho Santos, George Mendes, Ana Gonçalves y Zijun Meng y Nuno Mendes**.

Por su parte, **Mário Ambrózio y Rafael Rodrigues** han sido los encargados de brindar increíbles fotografías, que muestran platos tomados en Portugal y con ingredientes y vajillas de origen local.

El magnífico **diseño de la portada del libro se inspira en los azulejos tradicionales portugueses**, lo que refleja la apertura y la belleza simple del país, mientras que los mapas portugueses inspiraron la fuente y la tipografía del libro. En definitiva, 'Portugal: The Cookbook' es un recetario impresionante para todo el mundo, cocineros y viajeros, que captura la diversidad de la cocina del país, un secreto bien guardado durante demasiado tiempo.

© 2022 ÑAM, ÑAM, MAGAZINE.

Orgullosamente impulsado por Newstack de Automattic

