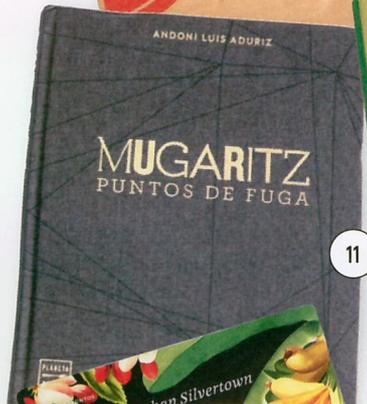
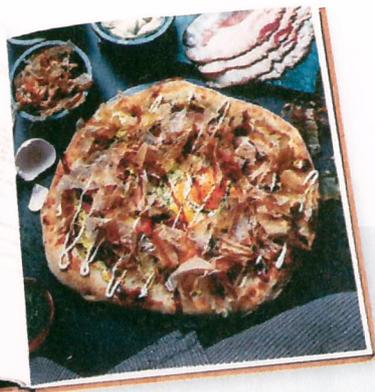




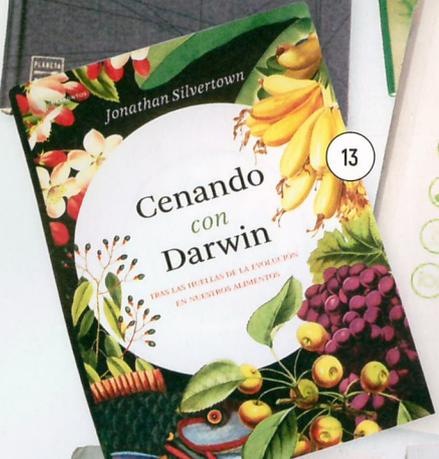
10



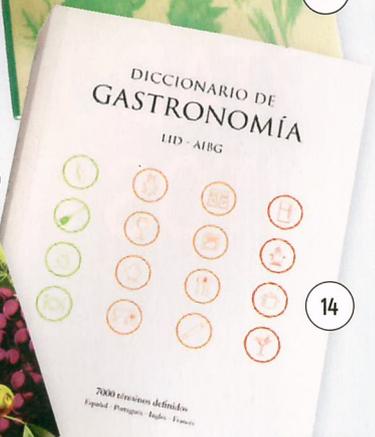
11



12



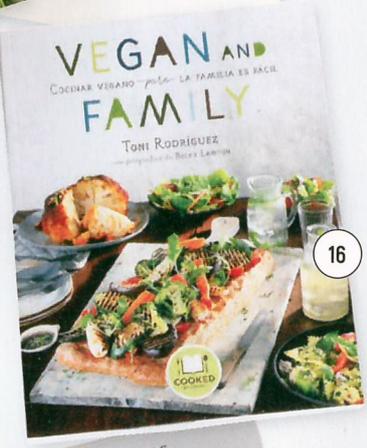
13



14



15



16



17



18

- 10. Recetario de **pizzas gourmet**, desde la elaboración de la masa a clásicas, veganas y varias homenaje a sus autores. Magnífica fotografía y prólogo de Carme Rusalleda.
- 11. "Desatornillando criterios para alcanzar mayores libertades", dice entre otras muchas cosas interesante el chef **Andoni Luiz Aduriz** en este libro de búsqueda, conversación y recetas.
- 12. Este libro contiene la historia (y recetas) de los **40 mejores chef** que trabajan con productos de su propio huerto. Desde Gastón Acurio a Michel Bras, pasando por Aduriz o Atxa.
- 13. El autor de este libro, **Jonathan Silverstow**, profesor de ecología evolutiva en la Universidad de Edimburgo, nos invita a comprender los orígenes de nuestras dietas y los alimentos.
- 14. "**Diccionario de Gastronomía**". 7000 términos definidos en cuatro idiomas, para aprender lo que es un shichimi o la técnica de empomar.
- 15. El imparable e increíble cocinero y comunicador **Karlos Arguiñano** publica un nuevo libro de recetas. Casi 800 páginas con más de mil recetas y menús, divididos por estaciones del año y para cada día de la semana.
- 16. El chef **Toni Rodríguez** muestra en este libro las recetas más ricas que ofrecen los alimentos vegetales. 70 recetas veganas que incluyen estofados o patés.
- 17. Un **valioso libro informativo, muy visual y bien esquematizado** para hacer fácil el reto de comer sano. Ofrece 80 recetas light, divididas en menús semanales y la promesa de cocinarlos en dos horas.
- 18. Un manual fácil y sencillo que abarca todo tipo de recetas de la **gastronomía japonesa**, desde guarniciones a postres.