



*“Te presentamos el primer libro sobre Cocina con leña que se edita en España”*

Con prologo del 6 estrellas Michelin SANTI SANTAMARIA. Una guía sobre los placeres y beneficios de la cocina con leña, la cocina a fuego lento.

Capítulos como:

La placa o cocina de leña, la cocina a la brasa, la barbacoa, los hornos de leña ,la parrilla profesional, el arte de aromatizar con fuego, el asado en cruz, la cocina al espeto, la caja china, la olla ferroviaria, diferentes combustibles diferentes sabores.....

Incluye un paseo gastronómico por diez restaurantes en los cuales el sabor a leña está presente en sus platos.

Ya puedes comprar Con sabor a leña en:



Ya puedes leer algunas de las críticas sobre el libro como la de la prestigiosa escritora, periodista y gastronoma EVA CELADA o la del prestigioso blog tu cocina y tú.

