



"Cebiche"

Douglas Rodríguez. ¿Amante del pescado? ¿Amante de la comida sana? ¿Amante de las delicias de un buen chef de cocina? ¡Este es tu libro!

En mi inmensa ignorancia pensaba que el cebiche era aquello que uno comía en las calles de Lima, junto al Puente de los Suspiros, o en los restaurantes de mariscos y pescados en Santiago de Chile... Corvina cruda cocinada al limón, con un poco de cebollitas picadas finas, un poco de pimienta (ají) verde, aceite, sal y pimientas, acompañada de elotes y camotes dulces... Y para de contar. Pero, claro, este libro hizo rodar por el suelo mi ignorancia; porque en realidad ¡hay cientos de cebiches! Y cada uno más rico que el otro.

Las recetas son originalí-

simas, prácticamente todas inventadas por Douglas Rodríguez, considerado el pionero de la Cocina Nuevo Latina en los Estados Unidos (The Nuevo Latino Cuisine). Este hombre, que estudió el arte culinario en Johnson and Wales University, ha ganado cuanto premio importante se ha creado en este país. Para mencionar algunos, Chef of America Award en 1991, Culinary Master of North America Award, en 1994, The James Beard Foundation Rising Chef Award, en 1996.

En este libro se encuentran cebiches de pescado, de carne, de

mariscos, cebiches peruanos, chino-latinos, de Tailandia... Es un verdadero paraíso del cebiche en 156 páginas ilustradas a todo color. ¡Qué más se puede pedir!

Puedes pedirlo a:



Cebiche" [artículo] Elizabeth Subercaseaux.

Libros y documentos

AUTORÍA

Subercaseaux, Elizabeth, 1945-

FECHA DE PUBLICACIÓN

2003

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Cebiche" [artículo] Elizabeth Subercaseaux. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile