**Ficha técnica de *Tierra de Fuegos***

|  |  |
| --- | --- |
| **Título en español:** | *Tierra de Fuegos* |
| **Bajada/subtitulo:** | *Mi cocina irreverente*  |
| **Formato:** | 22 x 26 cm |
| **Cantidad de páginas:** | 296 |
| **Encuadernación:** | Tapa dura / tapa blanda |
| **Otros datos técnicos:** | Impreso a 4 colores |
| **ISBN:** |  Tapa blanda: ISBN 978-987-612-433-1 Tapa dura: ISBN 978-987-612-434-8 |
| **Colección:**  | Cocina  |
| **Público:**  | General. Aficionados a la cocina. Fans del autor.  |
| **Ocasión de regalo:** | Diversas |
| **Género:** | Cocina |
| **Autor:**  | **Francis Mallmann**, el gran maestro de la cocina argentina de fuegos, es considerado hoy el cocinero más importante de Latinoamérica. Formado en la escuela clásica de la cocina francesa, decidió volver a los orígenes de su tierra de fuegos, y a una cocina despojada de utensilios complejos y precisiones ancestrales. Es un cocinero intuitivo, pero riguroso, que logra combinaciones y sabores innovadores, como el gusto por lo ligeramente quemado y por las sazones frescas y generosas.  |
| **Contratapa** | *Mi principio ha sido siempre cuestionar lo establecido. Las reglas sobre cómo debemos formarnos están escritas en la memoria del tiempo, y a veces, al intentar quebrantarlas, podemos encontrar –como lo hice yo– un oficio que, entre irreverencias, me ha acompañado a lo largo de la vida con sonrisas, manteles, flores, cacerolas y fuegos. Soy un autodidacta de la intuición.***Francis Mallmann**En estas páginas el autor se entrega por completo a sus lectores: prepara más de 120 platos pensados especialmente para que cualquier persona los pueda cocinar y comparta el placer de saborear su cocina de fuegos. Pastas, vegetales, carnes, pescados, postres, pizzas y panes desfilan por sus manos y crean combinaciones simples y deliciosas.Mientras despliega sus recetas –que fueron cocinadas y fotografiadas una por una en los paisajes más bellos de Sudamérica–, Francis confiesa sus sueños, amores y pasiones, recuerda su infancia y juventud y relata sorprendentes anécdotas de su vida, siempre cambiante, siempre irreverente. ***Tierra de Fuegos*** no es solo un libro de cocina. Es un canto a la vida, al amor y a la libertad, de la mano de uno de los cocineros más talentosos e innovadores del mundo.   |

|  |
| --- |
| **Resumen** |
| *Tierra de Fuegos* es el libro más personal de Francis Mallmann. En él cocina más de 120 recetas, explicando con detalle cada paso para que resulten exitosas.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tips:** | * Mallmann revive momentos de su vida, da recomendaciones especiales o, simplemente, se deja llevar por su entusiasmo, con palabras poéticas de cocinero irreverente.
* Estas páginas son el resultado de un año entero de viajes culinarios por los rincones más bellos de Sudamérica.
* Un libro con más de 200 fotografías que capturaron cada escena de cocina y cada paisaje donde Mallmann encendió sus fuegos.
* Incluye las instrucciones precisas para construir la cocina de hierro portátil que usó en toda la travesía.
 |
| **Redes del autor**  | <https://www.facebook.com/francisjmallmann/><https://twitter.com/francisjmallman?lang=es> |