

Librería  
**Bonilla y Asociados**  
desde 1950



**Título:**

**Autor:**

**Precio:** \$803.00

**Editorial:**

**Año:** 2014

**Tema:**

**Edición:** 1ª

**Sinopsis**

**ISBN:** 9788499923659

¿Qué entendemos hoy por cocinar , cuando según los sondeos no dedicamos a esta actividad más de 27 minutos al día (y gran parte de ellos transcurren frente al microondas)? Pollan hace un recorrido histórico a partir de cuatro elementos que relaciona con cuatro formas generales de cocción, con ciertos platos y con distintas formas de concebir la vida: 1) Fuego: la cocción directa con el fuego, las

brasas, una forma de comunidad, una actitud épica, masculina, exterior y sacerdotal; 2) Agua: la elaboración de los alimentos interponiendo un líquido entre ellos y el fuego, una forma de cocina interior, larga, mágica y femenina; 3) Tierra: es decir, la cocción por fermentación, por la acción de las bacterias, como el queso o la cerveza, la espera en sótanos húmedos; 4) Aire: identificado con la elaboración del pan, con la espera, la mezcla de la masa y la acción de las levaduras