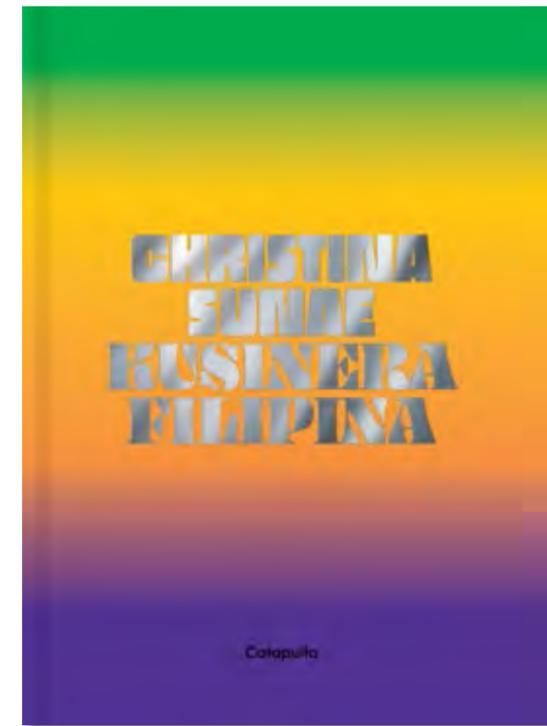


Libros de gastronomía

Catálogo de editores



CHRISTINA SUNAE KUSINERA FILIPINA



Un fabuloso viaje testimonial, gastronómico y fotográfico que nos invita a descubrir la cultura, los paisajes y los sabores exóticos y sorprendentes de Filipinas, el país asiático con más de siete mil islas. Y todas las recetas de **Christina Sunae**, adaptadas con productos locales, para poder prepararlas en casa.



Kusinera filipina

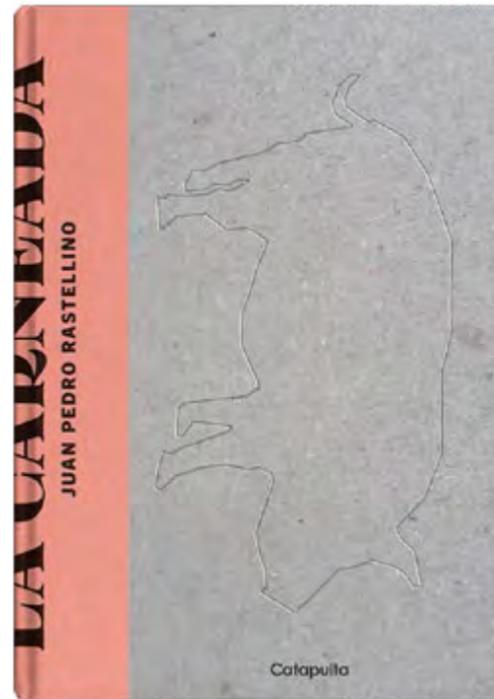
Christina Sunae

Tamaño: 21 x 27 cm

Tapa dura, 304 páginas

ISBN: 978-987-637-874-1

LA CARNEADA



La carneada es el primer libro del cocinero Juan Pedro Rastellino. Hace ya veinte años, él y un grupo de amigos, se reúnen al menos una vez por año para realizar la carneada de un cerdo, y elaborar todo tipo de embutidos. Aprovechan todo lo que el animal les da, celebrando las mismas tradiciones que el hombre de campo empleaba antiguamente. Morcillas, salames, chistorras, longanizas, quesos de chanco y otros tantos tipos de productos ilustran estas páginas y representan la cultura gastronómica de los argentinos en general y de la gente de campo en particular.

La carneada

Juan Pedro Rastellino

Tamaño: 20 x 28 cm

200 páginas

ISBN: 978-987-637-740-9



RECETAS ARGENTINAS DE MI COCINA

Recetas argentinas de mi cocina

Gastón Riveira

Tamaño: 19 x 24 cm

256 páginas

ISBN: 978-987-637-864-2

Libro bilingüe: español - inglés



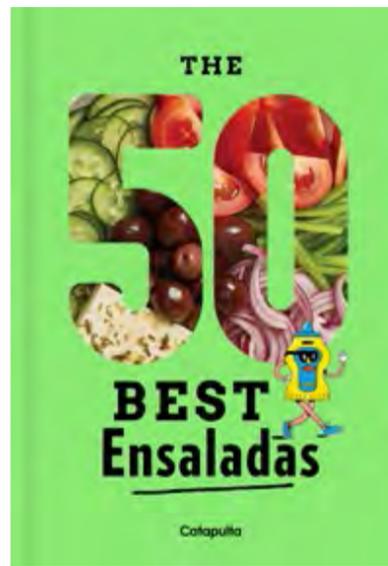
La gastronomía argentina es el resultado de la fusión de la comida criolla, propia de la época colonial, la nativa, legado de los pueblos originarios, y el aporte sustancial de las grandes corrientes migratorias europeas, principalmente española e italiana. Tanta diversidad de elementos a lo largo del tiempo, más que una fusión, provocó una feliz confusión en la que poco a poco se fue conformando una variada gama de comidas que sabemos propias y que le dan identidad a la cocina argentina. Este libro reúne lo mejor de nuestros ingredientes, nuestra tradición, nuestra técnica y lo que es más importante, el compromiso de mejorar cada día. Estas son las recetas de mi cocina.

Quedan invitados a disfrutarlas.



THE 50 BEST

¿Alguna vez comiste un plato que te haya cambiado la vida? Práctico, rico, innovador... Llega la nueva colección **The 50 best**, con textos divertidos e imágenes impactantes que no te podés perder. No importa si eres un cocinero experto o un principiante, vas a poder lucirte preparando recetas exquisitas.



Las 50 best ensaladas

Los editores de Catapulta

Tamaño: 13 x 19 cm

Encuadernado anillado, 132 páginas

ISBN: 978-987-637-867-3



Los 50 best sándwiches

Los editores de Catapulta

Tamaño: 13 x 19 cm

Encuadernado anillado, 132 páginas

ISBN: 978-987-637-837-6



Malbec Mon amour



Laura Catena y **Alejandro Vigil**, dos de los más reconocidos representantes del mundo del vino actual, nos cuentan la historia del Malbec, la cepa que más y mejor representa al vino argentino en nuestro territorio y en el mundo. A partir de ilustraciones y fotografías nos invitan a realizar un recorrido que nos acerca datos técnicos y anécdotas divertidas permitiéndonos conocer los orígenes europeos de la cepa y los motivos por los cuáles el Malbec se desarrolló tan bien en Sudamérica. También nos invitan a realizar un road movie por los distintos sitios mendocinos donde hoy, el Malbec, es el protagonista indiscutido.



Malbec mon amour

Laura Catena y Alejandro Vigil

Tamaño: 20 x 28 cm

Tapa dura, 180 páginas

ISBN: 978-987-637-875-8

SENTTIA

ESSENTIAL COOKBOOKS

Novedosa colección inspirada en los productos frescos de la cocina actual para renovar las recetas cotidianas.



SENTTIA · Limón
ISBN: 978-987-637-719-5



SENTTIA · Frutilla
ISBN: 978-987-637-717-1



SENTTIA · Palta
ISBN: 978-987-637-721-8



SENTTIA · Choclo
ISBN: 978-987-637-720-1



SENTTIA · Tomate
ISBN: 978-987-637-722-5



SENTTIA · Berenjena
ISBN: 978-987-637-718-8



Escaneá para conocer más de la colección.



SENTTIA
Los editores de Catapulta

TAMAÑO: 11 x 16 x 3.5 cm

Cada título contiene:

- ✓ Caja contenedora
- ✓ Libro del producto
- ✓ 12 tarjetas con recetas, cada una con su QR para poder ver el paso a paso de la receta



Receta de Pavlova

PORCIONES 8 | TIEMPO alto

INGREDIENTES

- 6 claras (a temperatura ambiente)
- 300 g de azúcar
- 300 cc de crema de leche
- 100 g de azúcar
- 500 g de frutillas
- Azúcar impalpable (azúcar flor)
- Papel manteca

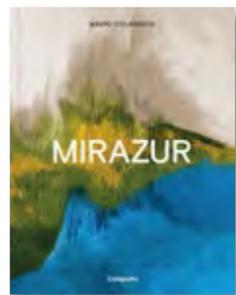
PREPARACIÓN

- 1- Precalentar el horno a 120 °C.
- 2- Batir ligeramente las claras hasta que estén espumosas. Agregar el azúcar en forma de lluvia sin dejar de batir hasta obtener un merengue firme y brillante con picos bien sostenidos.
- 3- Colocar el merengue en el centro de una placa para horno forrada con papel manteca. Extenderlo con el dorso de una cuchara de metal, dándole forma redondeada y ahuecando el centro.
- 4- Cocinar la pavlova en el horno una hora y media. Apagar el horno y dejarla enfriar dentro.
- 5- Batir la crema de leche fría con el azúcar hasta lograr el punto chantilli. Disponer la crema sobre el merengue frío.
- 6- Colocar las frutillas limpias y secas sobre la crema y, por último, espolvorear con azúcar impalpable antes de servir.



Mirazur
Mauro Colagreco

TAMAÑO: 24 x 29 cm
Tapa dura, 372 páginas
ISBN: 978-987-637-619-8



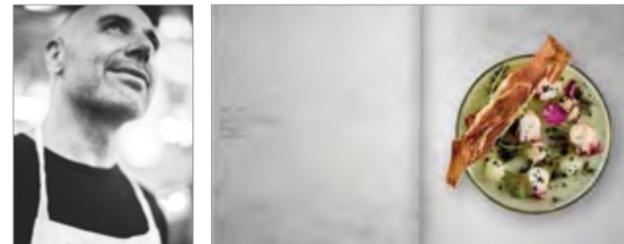
Mirazur Redux
Mauro Colagreco

TAMAÑO: 19 x 23 cm
Tapa dura, 304 páginas
ISBN: 978-987-637-833-8



Tegui
Germán Martitegui

TAMAÑO: 23 x 28 cm
Tapa dura, 480 páginas
Apéndice en inglés
ISBN: 978-987-637-592-4



La Cabrera
Gastón Riveira

TAMAÑO: 23 x 30 cm
Flexicover, 240 páginas
Textos en español e inglés
ISBN: 978-987-637-632-7



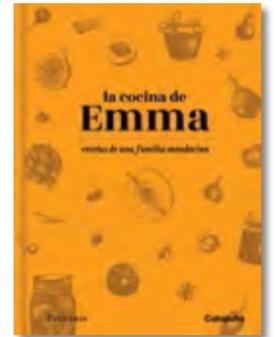
Cocinemos Juntos
Maru Botana

TAMAÑO: 19 x 25 cm
Flexicover, 220 páginas
ISBN: 978-987-637-869-7



La cocina de Emma
Los editores de Catapulta

TAMAÑO: 19 x 25 cm
Tapa dura, 140 páginas
ISBN: 978-987-637-851-2



Oliva
Miguel Zuccardi

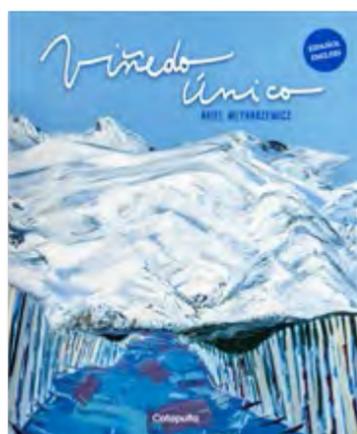
TAMAÑO: 21 x 27 cm
Tapa dura, 292 páginas
ISBN: 978-987-637-776-8



Recetas de mi abuela para mi nieta
Raquel Roseberg

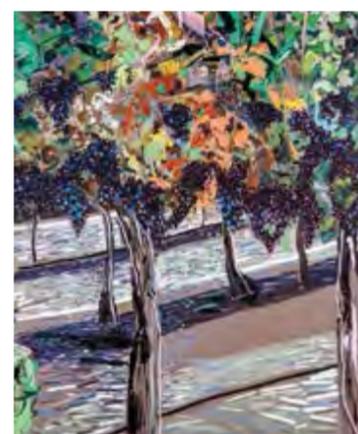
TAMAÑO: 16 x 21 cm
Encuadernado, 256 páginas
ISBN: 978-987-637-901-4





Viñedo único
Ariel Mlynarzewicz

TAMAÑO: 25 x 29 cm
Tapa dura, 160 páginas
Textos en español e inglés
ISBN: 978-987-637-596-2



Puro dulce
Donato De Santis

TAMAÑO: 20 x 26 cm
Tapa dura, 256 páginas
ISBN: 978-987-637-759-1



Oro en los viñedos
Laura Catena

TAMAÑO: 17 x 22 cm
Tapa dura, 184 páginas
ISBN: 978-987-637-624-2



Historias ilustradas
de los viñedos más importantes
del mundo.



Pura pasta
Donato De Santis

TAMAÑO: 20 x 25 cm
250 páginas
Tapa dura ISBN: 978-987-637-503-0
Tapa blanda ISBN: 978-987-637-447-7

¡Recetas con código QR para ver las instrucciones de Donato!



Vino argentino
Laura Catena

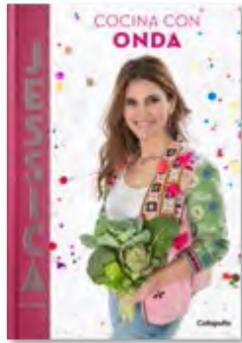
TAMAÑO: 28 x 31 cm
Tapa dura, 168 páginas
Fotografías de Sara Remington
Textos en español e inglés
ISBN: 978-987-637-098-1



Pura cocina italiana
Donato De Santis

TAMAÑO: 23 x 27 cm
300 páginas
Tapa dura ISBN: 978-987-637-431-6
Tapa blanda ISBN: 978-987-637-357-9





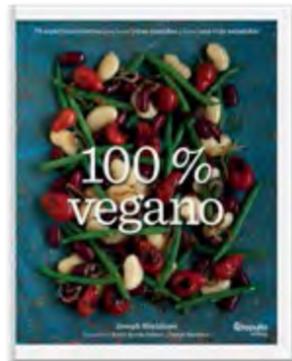
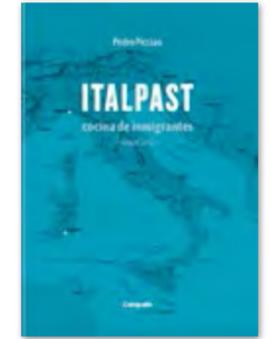
Cocina con onda
Jessica Lekerman

TAMAÑO: 17 x 23 cm
Tapa dura, 296 páginas
ISBN: 978-987-637-633-4



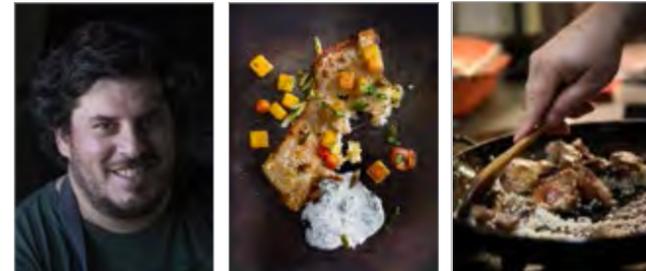
Italpast.
cocina de inmigrantes
Pedro Picciau

TAMAÑO: 19 x 25 cm
Tapa dura, 172 páginas
ISBN: 978-987-637-787-4



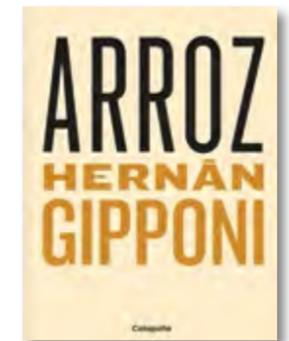
100 % vegano
Joseph Shuldiner

TAMAÑO: 23 x 28 cm
Tapa dura, 224 páginas
ISBN: 978-987-637-419-4



Arroz
Hernán Gipponi

TAMAÑO: 21 x 27 cm
Tapa dura, 256 páginas
ISBN: 978-987-637-723-2



El libro del café
Sabrina Cuculiansky

TAMAÑO: 19 x 24 cm
176 páginas
ISBN: 978-987-637-507-8



Carniceros de oficio
Eduardo Torres y Pablo Torres

TAMAÑO: 23 x 28 cm
Tapa dura, 304 páginas
ISBN: 978-987-637-650-1



Sabores que matan
Comidas y bebidas en el género negro-criminal
Raquel Roseberg

TAMAÑO: 17 x 25 cm
240 páginas
ISBN: 978-987-637-432-3



Cielo e infierno de la pastelería
Joaquín Grimaldi

TAMAÑO: 20 x 28 cm
Tapa dura, 248 páginas
ISBN: 978-987-637-652-5





Ensaladas
Pía Fendrik
 TAMAÑO: 19 x 25 cm
 Tapa dura, 295 páginas
 ISBN: 978-987-637-653-2



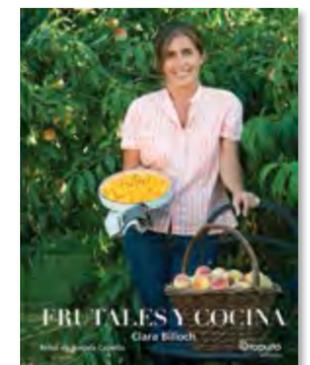
Huerta y cocina
Clara Billoch
 TAMAÑO: 19 x 24 cm
 328 páginas
 Fotografías de Ángela Copello
Tapa dura ISBN: 978-987-637-384-5
Tapa blanda ISBN: 978-987-637-268-8



Pía Fendrik
 Recetas simples, placeres compartidos
Pía Fendrik
 TAMAÑO: 18 x 25 cm
 224 páginas
 Fotografías de Ángela Copello
 ISBN: 978-987-637-405-7



Frutales y cocina
Clara Billoch
 TAMAÑO: 19 x 24 cm
 328 páginas
 Fotografías de Ángela Copello
Tapa dura ISBN: 978-987-637-389-0
Tapa blanda ISBN: 978-987-637-356-2



Pía Fendrik
 Jugos, licuados y smoothies
Pía Fendrik
 TAMAÑO: 18 x 25 cm
 208 páginas
 Fotografías de Ángela Copello
 ISBN: 978-987-637-519-1



Catapulta

ARGENTINA · Donado 4694 (C1430 DTP)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel. 54 11 4547 2780 · Fax. 54 11 4544 1276
ventas@librum.com.ar

www.catapulta.net

