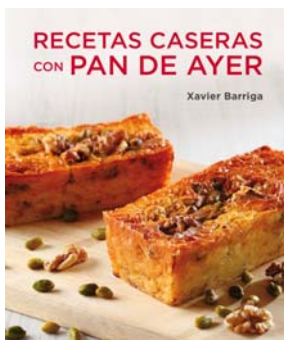


El pan no se tira

Xavier Barriga presenta su tercer libro *Recetas caseras con pan de ayer* con el que aprenderemos técnicas para reciclar este alimento en la cocina

- ¿Sabías qué con el pan que nos sobra en casa podemos preparar desde picatostes con crema de queso hasta pudín de chocolate y canela?
- ¿Que la miga del pan de ayer se puede rallar y obtener fritura de pan rallado, pan rallado de limón para empanar aves y pescados o pan rallado de hierbas provenzales para condimentar la pasta?
- ¿Sabías que el pan envejece en cuanto empieza a enfriarse? ¿Y que para conservar la corteza dura nunca debemos envolverlo en una bolsa de plástico?



Tras sus dos éxitos de ventas *Pan* (Grijalbo, 2009), y *La caja de Magdalenas* (Grijalbo, 2010), Xavier Barriga presenta su tercer libro: *Recetas caseras con pan de ayer* (Grijalbo, 2011), un libro que ofrece ideas para aprovechar un alimento tan básico en nuestra dieta mediterránea como es el pan. Rallarlo, freírlo, tostarlo o incluso preparar platos especiales... Porque el pan de ayer tiene muchos más usos de los que imaginamos, este libro es el manual perfecto para afrontar la cocina como antaño, explotar al máximo todos los recursos que tenemos.

Desde sopas hasta salsas

Xavier Barriga, el maestro panadero al frente de las conocidas panadería TURRIS en Barcelona, nos propone consejos y técnicas para sacar el máximo partido al pan sobrante a través de recetas imaginativas, sanas y fáciles en *Recetas caseras con pan de ayer* (Grijalbo, 2011).

Sus recetas sólo requieren ingredientes fáciles de encontrar en el mercado y con una elaboración sencilla para invitar también a los más pequeños de la casa a participar en su preparación y que aprendan mientras se divierten.

Con este libro aprenderemos a convertir el pan de ayer en tostadas, picatostes, pan rallado con el que podremos cocinar filetes de lenguado rebozados al limón con salsa tártara, por ejemplo, y las tradicionales sopas de pan reinventadas en sopa de pan de chocolate o de cereales y muesli. También encontraremos recetas para elaborar dulces como pasteles, torrijas y tartas tatin, además de útiles consejos sobre cómo conservar el pan en casa.

Este recetario también tiene en cuenta a los más preocupados por su figura y propone tres elaboraciones integrales a modo de menú: sabroso y excelente para no excederse en las calorías. Además contiene un apartado especial para celíacos.

Xavier Barriga, maestro panadero

Xavier Barriga es ante todo un panadero que siente auténtica pasión por su profesión y una enorme consideración por el pan auténtico. Al frente de las panaderías Turrís, Xavier Barriga divulga la cultura del pan, de un pan bien hecho, elaborado con masa madre y respetando las largas horas de fermentación además de la utilización de las mejores materias primas.

Este libro nace del éxito de los talleres que él mismo imparte en sus obradores con sus clientes habituales a lo largo del año. El taller “Qué hacer con el pan que sobra” es uno de los que más éxito cosecha.

Acerca de TURRIS

Conocido como uno de los mejores “maestros panaderos” de España, Xavier Barriga es el “alma mater” de Turrís. Desde sus panaderías, totalmente artesanas, Barriga y Turrís abogan por la recuperación de antiguas especialidades, por la elaboración del pan tal y como se hacía antes y por la utilización de los mejores ingredientes.

En las cuatro panaderías de Turrís en Barcelona y Sant Cugat del Vallés, Barriga ofrece más de 88 variedades de pan distintas: desde pan con chocolate y dados de naranja confitada hasta el pan de maíz con pipas de girasol. Xavier Barriga es además profesor en escuelas de panadería y centros de formación; asesor en panificación y autor de libros de gran éxito y prestigio.

Para más información prensa:

SOGUES COMUNICACIÓN

T. 93 368 24 81

sogues.com

info@sogues.com

Ficha técnica

Título: **“Recetas caseras con pan de ayer”**

Autor: Xavier Barriga

PVP: 17,90€

Publicación: Octubre de 2011