

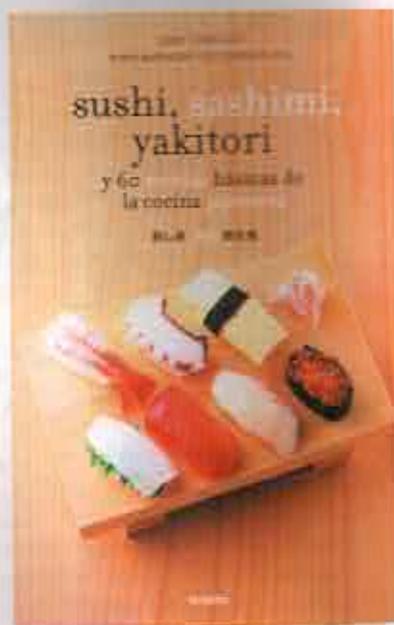
EUSKADI TIENE UN SABOR ESPECIAL

Euskadi. Recetas de Donostia y alrededores (Cinco linternas, 29,95 €). Si te pierden los pintxos y los clásicos de la cocina vasca, te encantarán las propuestas del chef extremeño José Pizarro, dispuesto a mostrarle al mundo los hits gastro de nuestras regiones.



EN EL OLIMPO FOODIE

Grecia: gastronomía (Phaidon, 23,70 €). Más allá de la musaca y el hummus, la gurú Vefa Alexiadiou te invita a un exhaustivo y delicioso festín de acento heleno.



DE JAPÓN A TU MESA

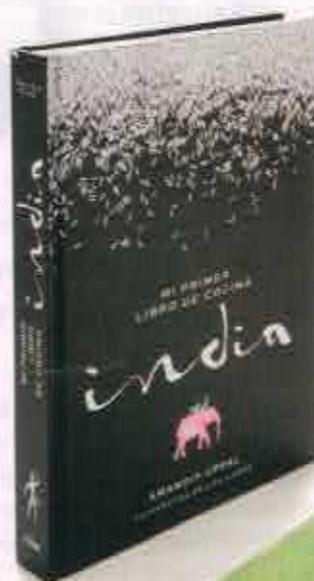
Sushi, sashimi, yakitori y 60 recetas básicas de la cocina japonesa (Grijalbo, 16,90 €). Con la ayuda de Jody Vassallo (y de un buen juego de cuchillos), dominarás las técnicas japo y descubrirás cuáles son las direcciones top para comprar los mejores ingredientes.

CÓMETE EL MUNDO

¿Quién necesita salir de casa para viajar? Remángate, sumérgete en esta selección de **recetarios sin fronteras** y vuela con el paladar.



TRIBUTO A MÉXICO
¡Buenos nachos! (Dovetail, 25,60 €). La fiebre del *dipeo* se eleva a la categoría de arte con este catálogo de salsas infalibles. Incluye una selección de cócteles con pegada y cervezas locales para rematar la sesión.



TASTE OF INDIA

Mi primer libro de cocina India (Lunweg, 22,90 €). La cocinilla y empresaria Amandip Uppal rinde tributo a los fogones y las tradiciones del norte de su país en esta fiesta de las especias. Una experiencia sensorial explosiva.



A 100 RECETAS DE TAILANDIA

Rápidas y sencillas recetas tailandesas (Phaidon, 24,95 €). ¿Tienes 30 minutos y una tienda de productos asiáticos cerca de casa? Entonces, puedes con el centenar de creaciones chispeantes de Jean Pierre Gabriel.

FRUTAS Y VERDURAS: UN ATLAS MUNDIAL

Una cocina tan grande como un huerto (Kokinos, 22 €). De estética fascinante, es una invitación a recorrer cinco continentes en busca de sus tesoros en clave veggie.

