

Títol: LA CUINA SALVAVIDES

Autora: Mireia Carbó

Col·lecció: Milfulls, 9

Pàgs: 176

Format: 16 x 26 cm

Enquadernació: tapa dura

PVP: 17,90

ISBN: 978-84-8330-455-6

Matèria: cuina pràctica



No hem vingut a aquest món a patir... i encara menys per un llobarro!

Segur que a tu també t'ha passat... Després d'estar-te tota la tarda enganxat a la cuina, remenant, sofregint, pelant i rectificat de sal i pebre, et trobes que a la cassola hi tens una cosa resseca com una sola de sabata, o tan espessa que amb prou feines aconseguies desenganxar-la del pot. Llavors, et mires aquell gru-moll que esperaves que fos el sopar i et mires la foto de la recepta... i no pots evitar de preguntar-te quin geni del photoshop deu retocar les fotografies perquè s'assemblin al resultat real com un ou i una castanya.

I aquí estàs tu: cansat, més escaldat que els tomàquets, amb l'autoestima culinària per terra i uns convidats que ja deuen estar venint.

Per això la Mireia Carbó ha escrit **La cuina salvavides**,

- amb receptes que surten,
- amb ingredients que trobaràs al mercat o al súper del costat de casa,
- i amb unes explicacions tan clares que no deixen lloc a dubte.

MIREIA CARBÓ es va formar com a cuinera a l'Escola d'Hostaleria de Barcelona, encara que la prova de foc (mai millor dit!) la va passar treballant en restaurants de diverses categories. Decidida a convèncer tothom que per cuinejar i sortir-se'n estupendament no cal tenir un do especial, va canviar els fogons del seu restaurant per una aula on, des de fa 8 anys, fa classes de cuina per engrescar la gent a posar-se el davantal.... Els seus dos llibres anteriors, **La cuina que no amoïna** i **La cuina et dóna joc**, han animat milers de persones a entrar a la cuina i descobrir que el que poden fer és molt més del que ells mateixos s'imaginaven i que, a més, això no els resta temps ni energia per fer moltes altres coses.