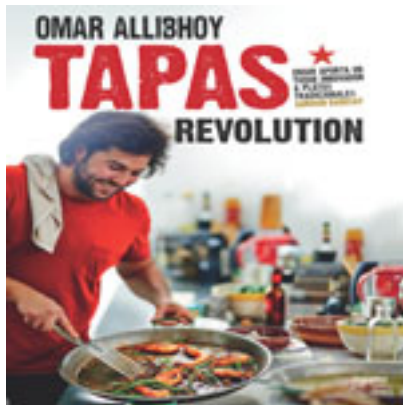




Tapas Revolución

El chef español afincado en Londres, **Omar Allibhoy**, sigue revolucionado la cocina con sus tapas y ahora, para que todo el mundo pueda seguir sus pasos en casa, presenta el libro **Tapas Revolución**

. 224 páginas que recorren la cocina española para enamorar a propios y extraños con sus recetas, desde las más sencillas y clásicas del panorama nacional, hasta las más elaboradas ¿Existe algo mejor que cocinar para nuestros amigos/ familiares y luego disfrutarlo juntos? Las tapas son una manera inmejorable de pasar un rato agradable con amigos y saborear una buena comida... Pero el chef español Omar Allibhoy, afincado en Londres desde hace más de una década, quiere compartirlo además con desconocidos, como así lo demostró en la aventura que emprendió en 2010, «Tapas Revolution», para dar a conocer la gastronomía española cocinando gratis para todo aquel que se lo pidiera a lo largo y ancho de Inglaterra. Y para llegar a todos los que quieran sentir la experiencia 'revolucionaria' de la tapa desde casa, acaba de sacar al mercado el libro 'Tapas Revolution' para continuar conquistando paladares, propios y extraños. Y lo hace a través de 100 de los platos más típicos de la gastronomía española, desde las clásicas Patatas bravas hasta otros más originales como el Pollo con uvas, vino tinto y castañas.

Porque Omar cree firmemente que la gastronomía de nuestro país, la que practica en sus dos restaurantes en Londres es sabrosa y saludable. No sólo eso, sino que además afirma que resulta fácil de preparar con ingredientes de temporada disponibles en cualquier tienda y con los utensilios habituales en un hogar. Y ahora, con la llegada del libro 'Tapas Revolution' lo pone más fácil que nunca para que cualquiera desde casa pueda elaborar esas recetas clásicas que tanto gustan a todos.

Hay muchas teorías respecto a los orígenes de las tapas, pero la más extendida es la que afirma que en las tabernas se servía, junto con la bebida, un pequeño bocado gratis; por lo general, jamón o queso. Estas se usaban para «tapar» los vasos de vino y protegerlos así de las moscas. Desde estos humildes comienzos las tapas han evolucionado hasta convertirse en una especialidad gastronómica, una tendencia, que hoy en día pueden ser pequeñas raciones de casi cualquiera de los platos que componen nuestro maravilloso legado culinario. Y Omar Allibhoy, nos desvela algunas de estas recetas que han hecho historia, a través de su libro.

El autor:

Omar Allibhoy llegó a Reino Unido con 21 años, tras formarse en Nhube de Ferran Adrià, en busca de aventura, para aprender inglés y conocer otras cocinas.

TAPAS REVOLUTION

Autor: OMAR ALLIBHOY

Precio: 19'90 € euros

www.tapasrevolution.com