



Fecha de publicación:
01/11/2020

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Aniela Vanoni

Email: aniela.vanoni@eplaneta.com.ar

Nombre: Ariel Benítez

Email: ahbenitez@eplaneta.com.ar

Nombre: Santiago Satz

Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Carne y Fuego

Christian Petersen

Prendan el fuego... Cuidemos el ritual

Hace más de treinta años que hago, por lo menos, un asado por semana. Eso quiere decir que encendí el fuego más de mil quinientas veces en mi vida y puse sobre la parrilla unos diez mil kilos de carne. Entre familiares, restaurantes, eventos y programas de TV, calculo haber cocinado asados para unas setecientas cincuenta mil personas.

No sé si esta experiencia me da un conocimiento más allá de la práctica. Parrillero se nace. Sin embargo, puedo decirte que aprendí algo muy importante: con un poco de planificación y algo de paciencia, no puede fallar. Lo demás mejora con el tiempo.

Carne y fuego es el resumen de todos estos años frente al calor de la parrilla. No es un libro que te va a enseñar a hacer asados —eso se aprende junto al fuego— pero sí a pensar y a tomar decisiones que mejoren el resultado.

¿Cuántas personas son? ¿Leña o carbón? ¿Dónde comprar la carne? ¿Qué corte para qué? ¿Cuál es el acompañamiento ideal para tu asado? Con casi cien recetas, *Carne y fuego* es el libro perfecto para el asador argentino.

Christian Petersen

Nació en 1969 en San Isidro, Buenos Aires. Su abuela Susana y su mamá Tatana le inculcaron el amor por la cocina. Estudió con Alicia Berger y con “el Gato” Dumas, y se perfeccionó en el Ritz de París y en Le Cordon Bleu, Francia. Más tarde, completó su formación en la California Culinary Academy, Estados Unidos. Hace asados desde su adolescencia, tanto para eventos exclusivos como para más de 4500 personas. Como emprendedor lidera diversos emprendimientos gastronómicos: la parrilla Hermanos (junto con su familia) y Pick Up en la zona norte del Gran Buenos Aires. Durante la pandemia creó P_Milas, un *catering* de milanesas de alta calidad congeladas y, junto con Germán Torres, dirige la panadería de autor La Valiente. Además, es productor ganadero. Trabaja en televisión desde hace más de veinte años (Utilísima, El Gourmet, Canal 13). Ganó dos premios Martín Fierro al Mejor Programa de Cocina por su labor televisiva.