

image not found or type unknown



# Cocina porteña. 170 recetas del Bar Notable de Buenos Aires

**Fecha de publicación:**

01/07/2023

**Sello Editorial:**

Editorial Planeta

**Julián Díaz, Rodolfo Reich**

La historia y el presente de un restaurante ícono de la gastronomía porteña.

## 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

## La historia y el presente de un restaurante ícono de la gastronomía porteña.

A lo largo de sus más de 400 años de historia, la ciudad de Buenos Aires desarrolló una gastronomía única y propia. Platos populares como la milanesa a caballo, la pascualina o los buñuelos de acelga, y otros que se pierden en la memoria colectiva, como la tarta de alcauciles, los riñoncitos al jerez o los membrillos rellenos de cordero. Sabores actuales —ojo de bife con hueso, pavlova con crema de mascarpone, por ejemplo— y recetas de siempre: el cóctel de langostinos y la suprema Maryland, entre tantas más.

*Cocina Porteña de Los Galgos* reúne 170 recetas pensadas siempre desde el hoy, desde las mesas de un restaurante que Julián Díaz y Florencia Capella rescataron del vértigo de una urbanidad que amenaza con devorarlo y darle el lugar que se merece. Un libro necesario para todo amante de Buenos Aires, de su deliciosa cocina y de su historia.

## Julián Díaz

Restaurateur, sommelier y cocinero. Es un apasionado por dar forma a lugares con identidad propia, espacios que dialogan con el pasado y con el presente de la Argentina. A los 18 años tuvo su primer bar junto a su pareja, Florencia Capella, y desde entonces no se detuvo: en 2004 abrió, también con Florencia, el bar 878; en 2015 refundó el histórico Los Galgos, y junto a socios y amigos reabrió Roma, en el barrio del Abasto, y creó La Fuerza (el vermut y la vermutería). Fue además parte de los inicios de Florería Atlántico y Anchoíta.

## Rodolfo Reich

RODOLFO REICH Periodista. Desde hace más de 20 años escribe, habla y reflexiona sobre gastronomía. Actualmente, es colaborador de *La Nación*, también tiene a su cargo la sección de gastronomía del suplemento *Radar*, de *Página/12*. Publica entrevistas y crónicas en el medio español *7 Caníbales* y realiza columnas de opinión para la revista *Maleva*. En radio es columnista de los programas *La inmensa minoría* y *Tarde para nada*; en televisión participa del ciclo *Médico de familia*, de Canal 9. Apasionado por los sabores y aromas de la Argentina, recorre el país difundiendo el trabajo de productores, cocineros y enólogos.