

Elogio del erizo de mar

Juana Barría Aguiló

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

Edición en papel

Formato: 15 x 21

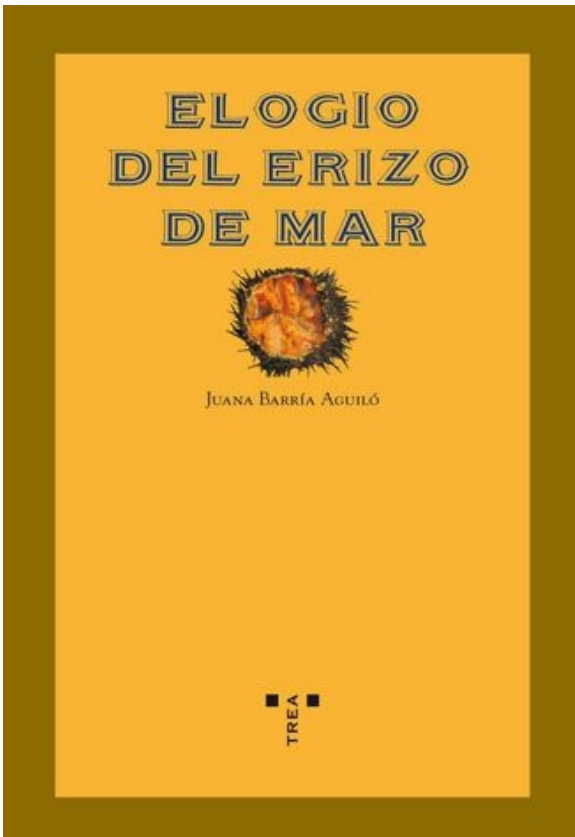
Páginas: 72

Peso: 0.14

ISBN: 978-84-9704-425-7

Año: 2008

9,00€



«El erizo es el sol del mar [.....]. Redondo, frágil, escondido; / Húmedo, secreto y hostil: / El erizo es como el amor», cantaba Pablo Neruda. «¡Qué sabor, qué aspecto divino! ¡Es el recuerdo más bello de mis últimos cincuenta años», rememoraba uno de los personajes de Tomasi di Lampedusa acerca de una comida de erizos en Sicilia. Consumido con pasión desde Asturias hasta Filipinas, desde Japón al Caribe o Francia, este misterioso habitante de los mares ha fascinado a poetas y escritores de todas las épocas por su inigualable sabor, por sus cualidades medicinales o por su particular aspecto (una castaña a la que se le han erizado los pelos, en la greguería de Gómez de la Serna).

Crudo, hervido, en tortilla, en *cocotte*, con espaguetis o incluso en *sushi*, decenas de preparaciones provenientes de todo el mundo aparecen comentadas en esta obra, que proporciona, además, interesantes informaciones sobre las características morfológicas, distribución, especies (más de ochocientas), consumo y comercio de uno de los productos más suculentos que proporciona el mar.