



www.librosconatenea.es

Título: Recetas con retórica

Autor: Anastasia Sopale Thompson

Fecha de publicación inicial:

País de publicación inicial: España

Editora: Nerea López Ruiz-Peinado

Imágenes del interior: Nerea López Ruiz-Peinado

© ISBN: 9789403833804

© Registro: 2505221810905

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, incluidos la cubierta y los textos, requiere la previa autorización de Libros Con Atenea, titular exclusivo de los derechos de propiedad intelectual. Estos derechos están protegidos por la Public Law 110-403, 122 Stat. 4256 (disponible en: [WIPOLEX](#)) y por la Ley 21/2014, que modifica el Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual en España (disponible en: [BOE](#))

Nota editorial

Desde las primeras páginas de *Recetas con Retórica*, se percibe una obra que rebosa creatividad, ironía y un amor palpable por el lenguaje. No es un recetario convencional, sino una propuesta literaria que entrelaza la gastronomía con la retórica, invitando al lector a saborear cada palabra con el mismo deleite con el que se disfruta un plato cuidadosamente preparado. La autora nos guía a través de siete menús temáticos, cada uno compuesto por tres platos que juegan con los sentidos, las emociones y las experiencias humanas.

Cada receta es un ejercicio literario que desafía las expectativas, mezclando ingredientes culinarios con reflexiones filosóficas y metáforas profundas. Sopale Thompson utiliza la gastronomía como una vía para explorar sentimientos tan universales como el deseo, la nostalgia o la resiliencia, logrando un equilibrio sutil entre la profundidad y el entretenimiento. Su lenguaje es evocador, juguetón y, en muchas ocasiones, sorprendentemente irónico. La forma en que trabaja el doble sentido y la metáfora convierte la lectura en una experiencia que va más allá del simple placer estético: es un reto intelectual, una invitación a la reflexión. Su estilo recuerda a la literatura de autores como Julio Cortázar o Italo Calvino, quienes también disfrutaban desdibujando los límites entre géneros y formas de narrar.

Cada menú está diseñado para provocar sensaciones distintas en el lector. El primero, centrado en el deseo, juega con la atracción y la pasión, transformando ingredientes en símbolos de relaciones humanas. El segundo, dedicado al anhelo, nos sumerge en la nostalgia, en la búsqueda de lo que una vez fue o pudo haber sido, con descripciones de sabores que evocan recuerdos lejanos.

En el menú de valor, la cocina se convierte en una prueba de carácter, donde cada elección es una decisión crucial y la preparación de los platos, un acto de coraje. La creatividad se plasma en un menú que experimenta con la forma misma del texto, convirtiendo las recetas en relatos, acertijos y hasta en pequeños juegos literarios. Luego, la nostalgia nos transporta a las comidas de la infancia, a tradiciones familiares y momentos que se han ido, mientras que la resiliencia se materializa en platos que nos enseñan a adaptarnos y sobreponernos a las adversidades. Finalmente, el último menú es un festín de palabras y sensaciones, una síntesis de todo lo aprendido y experimentado a lo largo de la obra.

Uno de los mayores logros del libro es su creatividad conceptual. La idea de mezclar recetas con reflexiones filosóficas y emocionales es innovadora y refrescante.

Además, el estilo literario de la autora está pulido hasta el detalle, con un dominio excepcional del lenguaje figurado. La estructura del libro, dividida en menús y platos, proporciona una sensación de avance y coherencia temática, permitiendo que el lector se deje llevar de manera fluida por cada sección.

Sin embargo, hay algunos aspectos que podrían ajustarse para hacer la experiencia de lectura aún más enriquecedora. En algunos pasajes, el lenguaje es tan elaborado que puede resultar un poco denso, por lo que sería útil incorporar pequeños resúmenes o aclaraciones para facilitar la comprensión sin sacrificar la riqueza expresiva. Asimismo, aunque cada plato funciona de manera independiente, unas conexiones más explícitas entre ellos podrían fortalecer la unidad del libro. También sería interesante incluir notas al pie o apéndices explicativos, especialmente para aquellos lectores que no están tan familiarizados con la intertextualidad y la ironía presentes en la obra.

En definitiva, *Recetas con Retórica* es una propuesta literaria que seduce por su originalidad y atrevimiento. Sopale Thompson demuestra un dominio exquisito del lenguaje y una visión creativa que escapa de lo convencional. Con unos pequeños ajustes, este libro tiene el potencial de convertirse en una verdadera joya para quienes disfrutan de la literatura que juega con la forma, el sentido y la emoción.

Es, sin duda, una obra para leer, releer y saborear con calma, como los mejores platos de la cocina literaria.

Más allá de su originalidad y de la evidente destreza de su autora, este libro tiene el mérito de invitar a los lectores a experimentar la literatura desde una óptica diferente, transformando la lectura en una experiencia multisensorial. Recetas con Retórica no solo se lee, sino que se paladea, se digiere y se asimila como parte de un festín intelectual y emocional. Es un libro que desafía la manera en que concebimos la escritura y la cocina, fusionando ambas disciplinas en un ejercicio de imaginación que deja un sabor perdurable en la memoria.

Nerea López Ruiz-Peinado



PRESENTA

Recetas con retórica

Prólogo

Una buena dosis de ironía, metáforas y... palabras. Las hay que nutren, otras que queman y unas pocas que, bien combinadas, logran despertar los sentidos. En estas veintiuna Recetas con Retórica, cada texto resulta convertirse en un plato cocinado a fuego lento, donde los dobles sentidos se fusionan por un lado, con la reflexión y, por otro, con la prosa poética. Juntos, aderezan los siete menús emocionales en que se divide esta carta ya que, de otro modo serían difíciles, por no decir imposibles, de digerir. Aquí no hay atajos ni fórmulas insípidas: sólo el arte de maridar ideas con retórica y servir las en su justo punto de cocción para los que entienden que detrás de cada salsa espesa, hay ingredientes ocultos y que cada discurso bien hilado esconde un subtexto todavía más jugoso que conforma en cada página un guiso, cuando no asado, de verdades incómodas y postres que, en lugar de endulzar, dejan ese regusto ambiguo que sólo la realidad más cruda puede ofrecer.

Así que, querido lector, toma asiento, afila el cuchillo y prepárate para no sólo degustar sin prisas este banquete culinario, sino de masticar con conciencia y decidir por ti mismo si estas recetas enriquecen o... incendian.

¿Te das el gusto?

ÍNDICE

MENÚ 1	15
DESEO.....	17
FIDEUÁ	19
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA.....	23
BOCADITOS DE NATA.....	29
MENÚ 2	33
ANHELO	35
SALPICÓN.....	37
PATATAS CON ALIOLI	39
LECHE FRITA.....	43
MENÚ 3	45
(IN) COHERENCIA.....	47
SALMOREJO	49
MIGAS.....	53
TORRIJAS	57
MENÚ 4	61
VALOR.....	63
CEVICHE	65

HIGADITOS ENCEBOLLADOS	67
BIZCOCHO DE YOGUR	71
MENÚ 5	75
CREATIVIDAD.....	77
GAZPACHO.....	79
ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRA	83
MACEDONIA.....	87
MENÚ 6	91
NOSTALGIA.....	93
MERLUZA A LA GALLEGA	95
CALDERETA DE CORDERO	101
MILHOJAS DE HOJALDRE	105
MENÚ 7	109
RESILIENCIA.....	111
LUBINA A LA SAL	113
LA SUPERVIVENCIA DE LA CHEF.....	117
HUESOS DE SANTO	121
AGRADECIMIENTOS	125
SOBRE LA AUTORA	127