ediciones Lectio

Jofre Español, Joan

La cocina de los ahumados

250 recetas

? Este libro da ideas variadas de cómo cocinar y combinar los alimentos ahumados, entre los cuales el salmón, el bacalao o el atún, en su forma ahumada, son los más conocidos. «Hoy en día, con las técnicas más depuradas y los productos mejor preparados, los ahumados se han convertido en un elemento imprescindible de nuestras gastronomías. Si el mundo se globaliza, la cocina también lo debe hacer, ¿no? En este libro encontraréis hasta 250 recetas, primordialmente de entrantes, ensaladas o tapas, con ahumados muy diversos: junto al predominio del salmón y del bacalao, también están presentes la trucha, el arenque, el atún, el pez espada... en forma de ahumados. Completan el recetario un capítulo de bases (pasta, albóndigas, mantequilla...) y otro de salsas.» (Del prólogo de Francesc Murgadas) ? Más de 250 recetas sencillas, rápidas y fáciles de hacer (ensaladas, entrantes, tapas), con apartados extra de bases y salsas

Argitaletxea	Lectio
Bilduma	La Menestra
Azalak	Tapa blanda o rústica
Orrialdeak	160
Neurria	155x160x mm.
Hizkuntza	Español
Gaia	Gastronomía
EAN	9788416918867
PVP	14,70 €
PVP,BEZik gabe	14,13 €

9788416918867