

84 RECETAS CON CORDERO: Preparados sabrosos y succulentos para degustar como plato principal (Colección Cocina Práctica n° 59)



Fecha de publicación: 6 octubre, 2015

Editor: OrzolaPress

Autor: Mariano Orzola

Longitud de impresión: 106

Idioma: Español

PDF

Un libro fantástico que presenta de manera práctica una selección de 84 recetas para preparar con carne de cordero, categorizadas por sus características culinarias. La forma de recuperar el arte de la "cocina casera", con preparados exquisitos sobre la base de combinaciones muy apetitosas.

El cordero es un tipo de alimento muy característico en algunas cocinas mediterráneas, además de las cocinas del Magreb, de la cocina india y también en algunas partes de China.

En Argentina, por ejemplo, se caracteriza por ser uno de los alimentos más preciados, especialmente en la Patagonia. Respecto a su contenido nutricional y los diferentes beneficios

y propiedades que aporta la carne de cordero, como ocurre con la mayoría de las carnes, destaca sobre todo por su riqueza en proteínas de alto valor biológico. Sobre su contenido en grasas, 100 gramos de carne de cordero aportan 30 gramos de grasa, y unas 348 kilocalorías.

Este libro recopila las recetas clásicas y gourmet más populares que incluyen carne de cordero dentro de sus preparaciones. Encontrarás recetas para preparar con pierna y costillitas de cordero. Además incluye recetas de guisos y pasteles con cordero, junto a platos combinados y una docena de opciones para veladas inolvidables. Atrévete a probar esta nueva aventura gastronómica y disfrutar del auténtico sabor de la cocina casera. ¡Es hora de poner a prueba el paladar!

<https://tezfiles.com/file/1dafe9b4f5a76/7GdmJDZCK.pdf.rar>