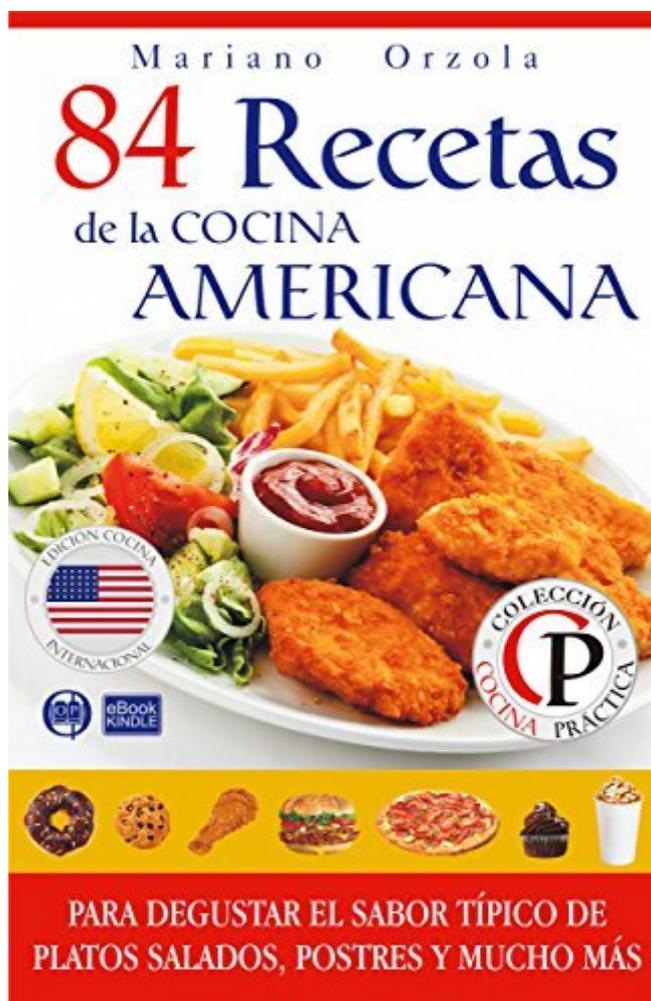


84 RECETAS DE LA COCINA AMERICANA: Para degustar el sabor típico de platos salados, postres y mucho más (Colección Cocina Práctica)



Fecha de publicación: 21 julio, 2015

Editor: OrzolaPress

Autor: Mariano Orzola

Longitud de impresión: 113

Idioma: Español

PDF

Un libro fantástico que presenta de manera práctica una selección de 84 recetas categorizadas por sus ingredientes principales para preparar una variedad de platos de la auténtica “cocina americana”. Una manera de recuperar el arte de la “cocina casera” con la base de los mejores trucos culinarios, con combinaciones típicas y sabores únicos y exclusivos de la “cocina internacional”.

La gastronomía predominante en Estados Unidos es similar a la de otros países occidentales.

El trigo es el principal grano de cereal. La cocina estadounidense tradicional utiliza ingredientes tales como el pavo, el venado, el ciervo, las patatas, las batatas (boniatos), el

maíz y el jarabe de maple, alimentos consumidos por los nativos americanos y por los primeros habitantes de Europa. La carne de cerdo y las barbacoas, las patatas fritas y las galletitas con chispas de chocolate (cookies) son propias de la comida estadounidense. En este libro encontrarás recetas para elaborar los clásicos de la gastronomía americana como hamburguesas, sándwiches, nuggets de pollo, pizza con pepperoni, macarrones con queso, pavo relleno y mucho más. También incluye una selección de la tradicional bollería para preparar irresistibles donuts, cookies, brownies, cheesecakes y tartas de manzana, junto a una docena de recetas de la tradicional cafetería fría y caliente. ¡Es hora de llevar los sabores y variedades de Estados Unidos a la cocina de tu casa y disfrutar de una aventura gastronómica inolvidable!

<https://k2s.cc/file/8d610ad79fc64/r9QPVgkcG.pdf.rar>