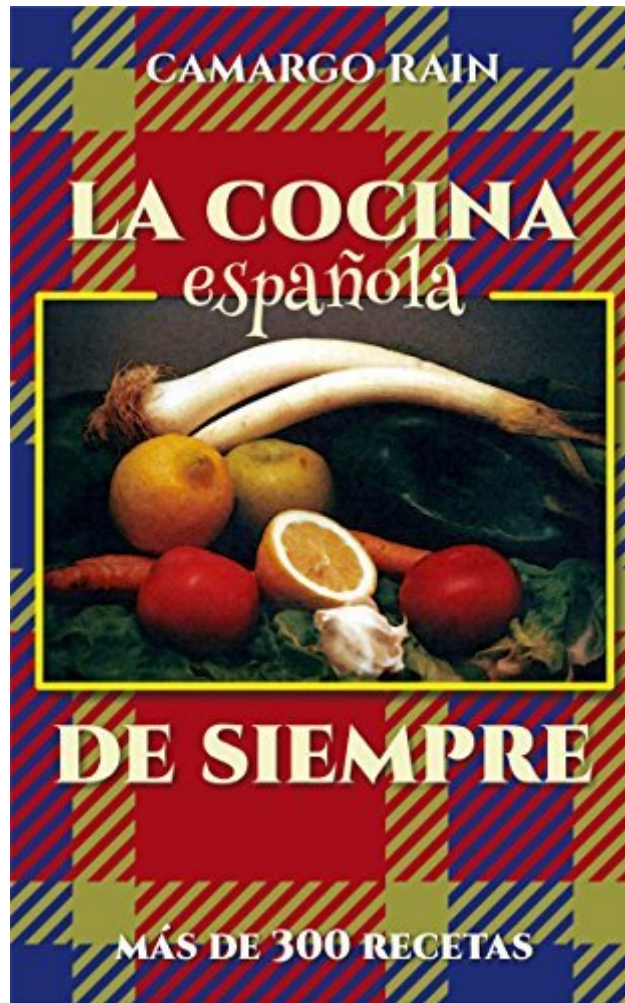


La cocina española de siempre: Más de 300 recetas



Fecha de publicación: 6 julio, 2016

Autor: Camargo Rain

Longitud de impresión: 376

Idioma: Español

PDF

Este es un libro básico sobre LA COCINA ESPAÑOLA DE SIEMPRE, de antaño y de nuestros días, cuyos métodos más interesantes no han variado mucho en los últimos cien años. Es un libro de recetas (tiene 311) en el que se pasa revista a la mayor parte de las preguntas que la gente suele hacerse: ¿qué son unas «migas»? , o ¿cómo se cuecen verduras?, o bien, ¿cómo se hace un pudín de pescado?, o también, ¿cuál es el procedimiento para acabar sacando a la mesa un magnífico e historiado cocido madrileño?..., y quien dice cocido puede decir carnes, pescados, huevos, postres, sopas, salsas y casi todo lo que le ocurra.

A continuación, en orden alfabético, puede leer el ÍNDICE DE CAPÍTULOS:

ALIÑOS Y SALSAS

ARROCES

CARNES  
COCIDOS  
ENSALADAS  
FANTASÍAS  
HUEVOS  
PASTAS Y ENTRANTES  
PATATAS  
PESCADOS  
POSTRES  
SOPAS CALIENTES Y FRÍAS  
VERDURAS

Cada uno de estos capítulos está compuesto de variadas recetas, y entre ellas (como en cualquier libro electrónico) se puede «viajar», pues todas tienen hipervínculos que las relacionan, y de esta forma volver rápidamente a los principios de los capítulos, al principio del libro, etc. En definitiva, que no va a tener ninguna dificultad para moverse por su contenido.

Por otra parte, es un libro de lenguaje llano en el que se ha procurado que le entre hambre leyéndolo, ya que eso es también muy importante.

<https://k2s.cc/file/56b0e2a19ad63/JxxDShAiw.pdf.rar>