

Recetas de Puerto Rico: Pasteles “ Paso a Paso ”



Fecha de publicación: 16 mayo, 2015

Autor: Iris Cruz

Longitud de impresión: 51

Idioma: Español

PDF

Hay muchas comidas de la cocina de Puerto Rico que se consideran clásicas, pero pocas son tan especiales y legendarias como los famosos pasteles puertorriqueños. Regularmente servidos durante celebraciones de Navidad y Acción de Gracias, los pasteles han sido disfrutados en el Caribe durante miles de años. Registros prehistóricos muestran que las versiones de este plato tradicional se remontan a los años 5000 AC.

Cómo hacer pasteles correctamente es una verdadera obra de arte, generalmente enseñada de una generación a la siguiente en las familias puertorriqueñas. Ahora, el secreto para hacer pasteles perfectos por fin está disponible para que todos podamos aprender a hacerlos con

"Recetas de Puerto Rico: Pasteles Paso a Paso."

Escrito por la autora de libros de cocina puertorriqueña, Iris Cruz, este libro es una guía-fácil que describe la forma correcta de preparar pasteles. Comienza con la selección y preparación de las hojas de guineo o plátano; luego describe cómo producir aceite de grano de achiote y cómo preparar la masa. El libro ofrece siete recetas de masa para pasteles, dando a los cocineros del hogar la libertad para experimentar con diferentes variedades.

"Recetas de Puerto Rico: Pasteles Paso a Paso" continúa describiendo cómo preparar el relleno, a envolver los pasteles correctamente y, por último, cómo cocinarlos adecuadamente. Cada paso está ilustrado y claramente descrito, haciendo que sea fácil para cualquier persona seguir las instrucciones y preparar pasteles perfectos en su primer intento.

Si usted nunca antes ha saboreado los deliciosos pasteles, o si durante años ha deseado hacer su propia versión de este tradicional plato, de seguro disfrutará de "Recetas de Puerto Rico: Pasteles Paso a Paso" y aprenderá a hacer esta comida tradicional y clásica de la cocina puertorriqueña para futuras celebraciones. ¡Compre y descargue su copia hoy mismo!

<http://yep.pm/3gSVvFQi5/L1BS1VKoY.pdf.rar>