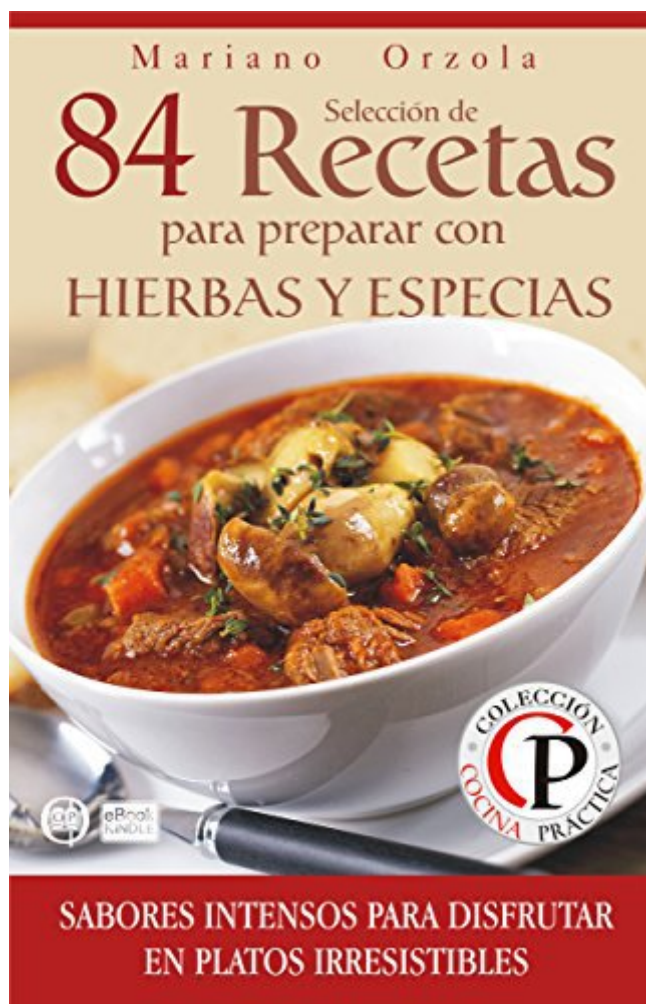


SELECCIÓN DE 84 RECETAS PARA PREPARAR CON HIERBAS Y ESPECIAS: Sabores intensos para disfrutar en platos irresistibles
(Colección Cocina Práctica nº 64)



Fecha de publicación: 22 febrero, 2016

Editor: OrzolaPress

Autor: Mariano Orzola

Longitud de impresión: 108

Idioma: Español

PDF

Un libro fantástico que presenta de manera práctica una selección de 84 recetas para preparar con una variedad de hierbas aromáticas y especias, categorizadas por sus características culinarias e ingredientes principales. La forma de recuperar el arte de la "cocina casera", con preparados intensos sobre la base de la auténtica gastronomía tradicional.

Las técnicas para resaltar sabores son variadas y distintas según el alimento de que se trate, pero también debemos saber que hay muchos que no poseen sabor propio, por lo que es indispensable el agregado de saborizantes como las hierbas naturales y las especias. Además,

depende su ubicación en una comida, ya que si se ingieren luego de alimentos con más sabor, resultarían aún más insípidos. Para cada preparado e ingrediente se utilizan diferentes tipos de hierbas y especias, ya que con algunos combinan muy bien y con otros no tanto. De allí que es fundamental aprender en la preparación de una receta, qué aromas son los más apropiados para realzar la combinación de sabores.

En este libro encontrarás recetas para preparar las más aromáticas e intensas sopas, panes saborizados, pizzas con hierbas y pastas condimentadas de muchas variedades. Además incluye una variedad de recetas para preparar con carne, con pollo y con arroz, junto a una docena de recetas gourmet seleccionadas. Atrévete a probar esta nueva aventura gastronómica y disfrutar del auténtico sabor de la cocina aromática. ¡Es hora de poner a prueba el paladar!

<https://k2s.cc/file/6f3b3d095875f/GD6BpLfox.pdf.rar>