

COCINA ALICANTINA 101 RECETA



GAYA SASTRE, JUAN SDOR. SARGANTANA

SINOPSIS

La riqueza culinaria en nuestra Comunidad Valenciana es, en su conjunto, inmensa. Es cultura propia que nos diferencia de otras comunidades, regiones y países. Forma parte de nuestra idiosincrasia como pueblo. Para reconocer y reproducir fielmente las recetas antiguas hay que situarse en la misma época en que empezaron a elaborarse y, sobre todo, saber el porqué se hicieron así y no de otra manera. Evolucionamos y actualizamos recetas antiquísimas, pero primero hay que conocerlas en su origen y en su tiempo. Sin electricidad, sin luz, sin congeladores ni neveras. Conservar? Cocinar lo que daba el tiempo. Cocinar en barro, en hierro colado al fuego de leña? Colgar los tomates del techo? guardar las carnes en sal o en aceite? secar las verduras? los encurtidos? las salmueras? elaborar? El producto de temporada, el auto cultivo, siendo las estaciones las que marcaban las siembras, la matanza, las frutas, legumbres, verduras? frío, calor? producto. Un recorrido por la gastronomía más profunda y tradicional, huyendo de las recetas más conocidas y menos expuestas en bares y restaurantes. ...



Editorial	SARGANTANA
Materia	<Genérica>
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788417731359
Status	Disponible
Páginas	312
Tamaño	220xx18 mm.
Peso	600
Precio (Imp. inc.)	18,90€
Idioma	Español

Títulos relacionados



COCINA CASTELLANO MANCHEGA 101 RECETAS
PON, PEDRO



IVAN EN LA CIUDAD 5: EL MANUSCRITO DE HANA
BELEN MONREAL JIMENEZ



CABALGANDO SOBRE UN CABALLO DE CARTON
DE LOS SANTOS, MIGUEL



PRINCESA LEONOR MANUEL CASQUERO DE LA CRUZ, MERCEDES