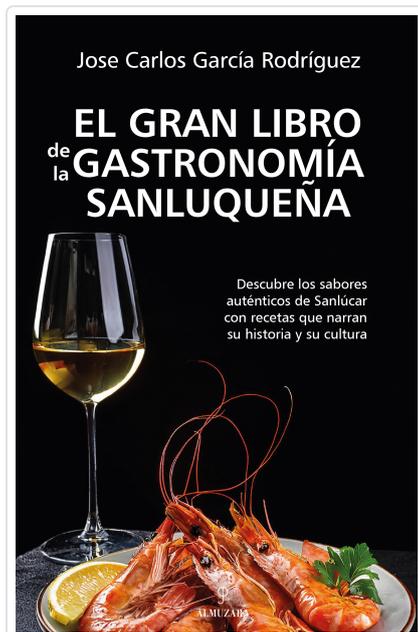


GRAN LIBRO DE LA GASTRONOMÍA SANLUQUEÑA, EL



José Carlos García Rodríguez

SINOPSIS

Sanlúcar de Barrameda, con su rica historia y su excepcional despensa natural, es el escenario perfecto para una gastronomía que enamora a locales y visitantes por igual. El Gran Libro de la Cocina Sanluqueña te invita a un viaje culinario a través de los platos emblemáticos de esta región, desde sus famosos langostinos a la plancha hasta los guisos marineros como el cazón en adobo y las verduras frescas de los navazos.

Este libro, escrito por José Carlos García Rodríguez, es más que un recetario; es una celebración de la cocina tradicional sanluqueña, que ha sabido conservar su esencia a lo largo de los siglos. A través de recetas detalladas y anécdotas históricas, descubrirás cómo la manzanilla y los productos frescos del campo y el mar se combinan para crear platos sencillos pero llenos de sabor. Entre sus páginas, encontrarás delicias como la sopa de galeras, el rape a la sanluqueña y el arroz con pato.

Ya sea que estés buscando nuevas ideas para tu cocina o quieras conocer más sobre la rica herencia culinaria de Sanlúcar, este libro es una guía imprescindible. Explora la historia y los sabores de una tierra que ha sabido amalgamar las influencias de Oriente y Occidente en su cocina, y disfruta de la magia de una gastronomía que sigue viva en cada rincón de esta ciudad andaluza...



Editorial	ALMUZARA
Materia	[WBN] COCINAS NACIONALES Y REGIONALES / COCINA DE PUEBLOS Y CULTURAS ESPECÍFICOS
EAN	9788410523982
Status	Disponible
Páginas	272
Tamaño	240x150x0 mm.
Peso	380
Precio (Imp. inc.)	21,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	12/11/2024