

MANUAL DE PARRILLA



Manito, Sebastián

SINOPSIS

Primer Premio Mejor Libro de Parrilla del Mundo BEST BARBECUE COOKBOOK 28th Gourmand Cookbook Awards (Suecia)

DESDE LO MÁS TRADICIONAL HASTA LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS DE COCINA DE PARRILLAS DEL RÍO DE LA PLATA: ARGENTINA Y URUGUAY

Este libro lleno de consejos y recetas es la herramienta clave con la que aprenderás a asar distintos cortes de carnes rojas, cerdo, pollo y pescado, además de embutidos, casquerías, quesos, verduras y frutas, aprovechando y respetando al máximo lo que la naturaleza nos ofrece.

Sebastián Manito, asador profesional, comparte aquí todos sus conocimientos sobre cocinar con fuego y brasas para conseguir el asado perfecto con el mejor sabor....



Editorial	NEO PERSON
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
EAN	9788419509253
Status	Disponible
Páginas	356
Tamaño	265x200x35 mm.
Peso	1247
Precio (Imp. inc.)	29,90€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	08/05/2025