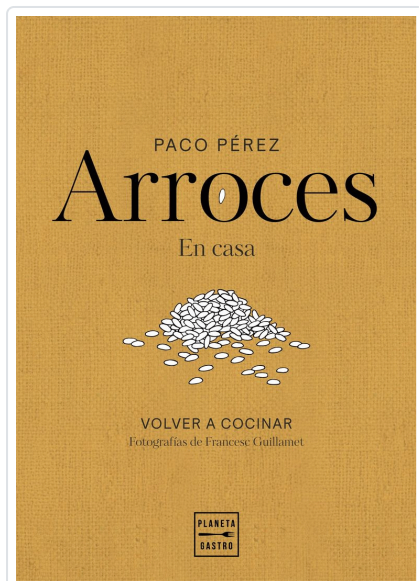


ARROCES



Pérez, Paco

SINOPSIS

Cocinar los mejores arroces en casa. De fiesta y en el día a día. En el campo y en la ciudad. El arroz tiene una enorme capacidad de absorber sabores y aromas, y posee una textura maravillosa. Es patrimonio gastronómico, de cocina de toda la vida y tiene el gran poder de quitar el hambre en el mundo. Llamémosle arroz, arròs, rice, riz, riso, es el ingrediente principal para más de la mitad de la población mundial.

Y es que somos capaces de confeccionar un menú solo de arroz: una ensalada, una sopa, un arròs a la cassola o una paella dominical. Hasta los postres, bebiendo saque y terminando con un licor de arroz, los arroces están siempre presentes en el recetario clásico de nuestra cocina casera, tanto diaria como festiva.

Pertenecemos a una gran cultura arroceras, en el almuerzo del jueves y la paella de los domingos. Es la comida en familia en mayúsculas, el gran plato para compartir. Para tomar entre semana, los fines de semana y en ocasiones especiales. Siempre es buen momento para comer un buen plato de arroz.

La cocina tradicional tiene un montón de recetas de arroz, el recetario puede ser infinito. Y para demostrarlo, aquí tienes en tus manos el gran libro de arroces de Paco Pérez, uno de los mejores maestros arroceros de nuestro país. Algunas recetas son su versión personal de la tradición y otras son de nueva creación, como sus arroces contemporáneos, ya legendarios.

Este libro es una reivindicación de lo que llamamos comer, de volver a cocinar y de celebrar con los tuyos con un buen plato de arroz, probablemente uno que no olvidarás.

Que lo disfrutes....



Editorial	PLANETA GASTRO
Materia	[WBTJ] COCINA O COMIDA POR INGREDIENTES: ARROCES, GRANOS, LEGUMBRES, NUECES Y SEMILLAS
EAN	9788408311102
Status	Disponible
Páginas	216
Tamaño	240x170x0 mm.
Precio (Imp. inc.)	27,96€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	19/12/2025