

# MARBACOA, LA

Toni García Ramón



## SINOPSIS

Las mejores recetas de pescados y mariscos a la parrilla. Cuando pensamos en unas brasas al rojo vivo, una rejilla de acero, una quedada familiar o con amigos al aire libre con esa típica persona que quiere hacerse el chef, pensamos en costillas de cerdo o alitas de pollo. Sin embargo, hay un mundo mucho mayor por explorar que viene de los mares y las costas. Esta unión de pescados y mariscos con la célebre parrilla es lo que se ha denominado «marbacoa». Con más de treinta recetas, el chef Óscar Manresa y el periodista Toni Garcia Ramon reivindican las virtudes de los productos del mar en un terreno poco explorado en los libros de cocina....



<b>Editorial</b>	DEBATE
<b>Materia</b>	[WBB] LIBROS DE COCINA Y RESTAURANTES DE COCINEROS FAMOSOS Y DE TELEVISIÓN
<b>EAN</b>	9791387600884
<b>Status</b>	Disponible
<b>Páginas</b>	200
<b>Tamaño</b>	140x202x0 mm.
<b>Precio (Imp. inc.)</b>	21,90€
<b>Idioma</b>	Español
<b>Fecha de lanzamiento</b>	09/04/2026