

LIBRO DE LAS CONSERVAS Y LOS FERMENTADOS, EL



Thurow, Stephanie

SINOPSIS

La guía más práctica, colorida y divertida con la que aprenderás a preparar conservas y fermentados en casa

Bienvenido al mundo de las conservas! En El libro de las conservas y los fermentados, Stephanie Thurow, bloguera y poseedora de un máster en conservación de alimentos, aúna las técnicas de estos sistemas y propone recetas adaptadas a los dos, demostrando así, tanto a los principiantes como a los conserveros avezados, que disfrutar de lo mejor de ambos mundos está al alcance de todos.

De manera clara y sencilla, Stephanie explica las principales diferencias entre el proceso de conservación y el de fermentación, poniendo especial énfasis en la importancia de utilizar productos locales y ecológicos; describe asimismo la terminología propia de cada sistema, especifica cuáles son los suministros necesarios en ambos métodos, y finalmente nos descubre más de 75 recetas sabrosas y fáciles de preparar para todas las épocas del año. De su mano aprenderás a conservar frutas y verduras en pequeñas cantidades y de dos formas diferentes pero igualmente sorprendentes: al baño maría o como saludable fermento rico en probióticos.

Entre las originales recetas incluidas en esta guía encontrarás el chutney de fresa, los pepinillos en vinagre con ajo y eneldo, el kimchi de cebolleta, la compota de manzana con miel y canela, y muchas más....



Editorial	GAIA
Materia	[WB] COCINA / COMIDAS Y BEBIDAS / LITERATURA GASTRONÓMICA / LIBROS DE COCINA
EAN	9788411082310
Status	Disponible
Encuadernación	Tapa dura
Páginas	201
Tamaño	200x150x205 mm.
Peso	500
Precio (Imp. inc.)	15,00€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	05/06/2026