

RECETAS ANTIAGING. GASTRONOMIA Y CIENCIA



**CARME RUSCALLEDA/RAUL
BALAM/MANUEL SANCH**

SINOPSIS

No se pierda este libro de cocina ni los consejos médicos que lo acompañan. Todas las recetas son de ejecución fácil y están técnicamente bien detalladas. Encontrará una lista de productos de temporada en forma de calendario de alimentos frescos para afrontar la vida con una alimentación saludable, sabrosa, agradable y con valores antiaging. El secreto de la gastronomía antiaging es utilizar los productos de proximidad y de temporada elaborados según las costumbres de cada región. Disfrute de forma sana de las recetas de nuestros abuelos cocinadas con las técnicas más vanguardistas+. Dr. Manuel Sánchez Director del servicio Antiaging de la Clínica Planas. Nosotros ponemos la parte cocinada, nos inspiramos en los productos de temporada y aportamos nuestro estilo culinario, que defiende los productos de proximidad, que practica un respeto máximo en la manipulación y cocción de los ingredientes, con el objetivo de que el resultado final, en la mesa, sea atractivo, aromático, sabroso, equilibrado, divertido y gastronómicamente muy placentero+. Carme Rusalleda Chef del restaurante Sant Pau i Raül Balam Chef del restaurante Moments ...

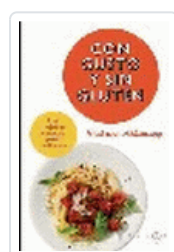


Editorial	SALSA BOOKS
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788415193180
Status	Disponible
Encuadernación	Otros
Páginas	200
Tamaño	200x0x18 mm.
Peso	1
Precio (Imp. inc.)	1,50€
Idioma	Español

Títulos relacionados



COMIDAS DE
TAPER
PARELLADA, A



CON GUSTO Y SIN
GLUTEN
ASKANAZY, B



FRUTOS DE LA
VIDA
SENPAY, PILAR



METODO
MONTIGNAC -
ESPECIAL MUJER
MONTIGNAC, MICHEL