

ENTRE BERZA Y PRINGA. LAS RECETAS DE MÁLAGA PUEBLO A PUEBLO



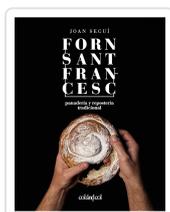
ABELLAN CIUDAD, ANA

SINOPSIS

La esencia de la cocina malagueña tradicional en 103 recetas de toda la provincia. Desde el gazpachuelo hasta la porra o el caldillo de pintarroja, este libro descubre las características gastronómicas y culturales de un centenar de pueblos, su historia y sus recetas más representativas. Entre berza y pringá. Las recetas de Málaga pueblo a pueblo recoge en sus páginas la esencia gastronómica de Málaga a través de sus huellas culturales, numerosas elaboraciones y curiosidades. Un libro en el que su autora, Ana Abellán, recorre la provincia para mostrar la herencia y la riqueza culinaria en 103 platos que aún hoy se saborean en los hogares malacitanos. La cocina malagueña es un fiel reflejo de su historia, la temporalidad del producto y el buen hacer de generaciones que, sin quitarse el mandil, han conservado estos tesoros culinarios durante siglos. Este libro trasciende a la fritura de pescado y el espeto para descubrir al lector una gran variedad de preparaciones e invitarle a probar un recetario que engloba desde sopas frías y calientes hasta arroces, cazuelas y, cómo no, la repostería más tradicional. Está formado por nueve capítulos que se corresponden con las comarcas de la provincia: Antequera, Axarquía, Costa del Sol Occidental, Guadalteba, Málaga, Nororma, Sierra de las Nieves, Serranía de Ronda y Valle del Guadalhorce. Cada capítulo comienza con un viaje al pasado y al presente, dando a conocer la idiosincrasia de cada zona, sus fiestas locales y, por supuesto, los ingredientes protagonistas de su cocina que, en ocasiones, ostentan su propia festividad. Más de un centenar de platos, uno por cada pueblo de la provincia, forman este recetario donde no faltan los guisos contundentes ni las preparaciones ligeras y refrescantes propias del clima mediterráneo. El gazpachuelo, una receta presente hoy en día en las cartas de restaurantes Michelin, es uno de los titulares de este compendio de elaboraciones, al que siguen muchos más: el salmorejo campillero, las sopas perotas, el cordero al monfí, las migas con picaílo de zanahoria morá o,...

	
Editorial	COLANDCOL
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788419483218
Status	Disponible
Páginas	304
Tamaño	240xx26 mm.
Peso	35
Precio (Imp. inc.)	22,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	08/05/2023

Títulos relacionados



FORN SANT FRANCESC. PANADERIA Y REPOSTERIA TRADICIONAL
SEGUI FELIPE, JOAN



SOUVENIR. PASTELES, VIAJES Y RECUERDOS
PEREZ SARDINIA, ISABEL



PAN TARTINE
ROBERTSON, CHAD



DULCES TODO EL AÑO
VV.AA.