

RECETAS TRADICIONALES



RODRIGUEZ, JOSE

SINOPSIS

La cocina de València estará siempre ligada a la paella y al arroz en general, ingrediente indispensable en su gastronomía y que ostenta la D. O. Arrós de València. Pero la cocina valenciana ofrece una gran variedad de elaboraciones gracias a sus ingredientes propios, como son los pescados y mariscos de nuestro mar Mediterráneo y las frutas y verduras de la huerta valenciana, donde también encontramos productos con D. O. como la Chufa de València, los vinos y cavas Utiel-Requena o el caqui de la Ribera del Xúquer. Gracias a todos estos productos, la gastronomía Valenciana es muy diversa, y visitar las comarcas de la provincia y degustar sus platos típicos y sus vinos es algo extraordinario. Arroces en las comarcas de l'Horta, la Ribera y la Safor, ollas en los Serranos, potajes en Utiel, un arroz al horno en Xátiva, el embutido de Ontinyent o Requena y dulces de Casinos entre otros muchos más reclamos gastronómicos. Siempre desde el punto de vista de un aficionado a la cocina, y no de un cocinero profesional, en este libro he querido recoger una pequeña muestra de nuestra gastronomía, con recetas fáciles de elaborar para poder llevar a casa todos esos sabores que nos rodean. ...



| | |
|---------------------------|----------------------|
| Editorial | SARGANTANA |
| Materia | GASTRONOMIA Y COCINA |
| Colección | SIN COLECCION |
| EAN | 9788418552182 |
| Status | Disponible |
| Páginas | 80 |
| Tamaño | 200xx7 mm. |
| Peso | 250 |
| Precio (Imp. inc.) | 9,99€ |
| Idioma | Español |

Títulos relacionados



COCINA CASTELLANO MANCHEGA 101 RECETAS
PON, PEDRO



IVAN EN LA CIUDAD 5: EL MANUSCRITO DE HANA
BELEN MONREAL JIMENEZ



CABALGANDO SOBRE UN CABALLO DE CARTON
DE LOS SANTOS, MIGUEL



PRINCESA LEONOR MANUEL CASQUERO DE LA CRUZ, MERCEDES