RECETAS TRADICIONALES



RODRIGUEZ, JOSE

SINOPSIS

La cocina de Valéncia estará siempre ligada a la paella y al arroz en general, ingrediente indispensable en su gastronomía y que ostenta la D. O. Arrós de Valéncia. 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 Valéncia, 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 deOntinyent 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



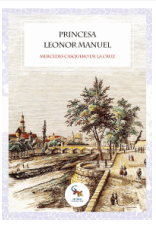
COCINA CASTELLANO MANCHEGA 101 RECETAS
PON, PEDRO



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