

HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIES

ALBAHACA, PEREJIL, CANELA,
AZAFRÁN...

Torres, Laura

Editorial: Océano-Ambar

ISBN: 9788475566047

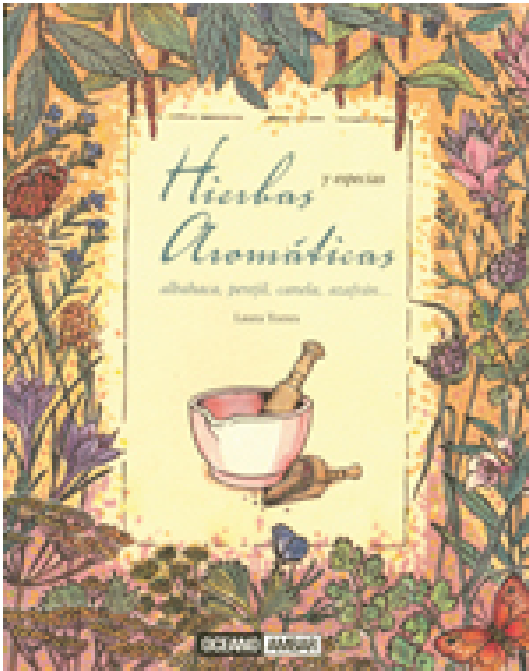
Páginas: 247

Dimensiones: 13,5 x 17,5 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 10,90 €

Coleccion: Salud y vida natural



SINOPSIS

De reconocidas propiedades medicinales, son excelentes condimentos para un sinfín de platos, a los que aportan todo su aroma y sabor. Laurel, perejil, cilantro... ya se utilizaban en la Antigüedad con este fin pero, sobre todo, como medio de conservación de los alimentos a los que, así, dotaban de mayor poder salutarífico.

En efecto, en su mayoría se trata de plantas medicinales que actúan sobre el aparato digestivo, pero también en afecciones respiratorias, dolencia bucales...

Junto a ellas, descubriremos también las especias. Canela, azafrán, pimienta, cúrcuma... son algunas de las más conocidas.

En general, destacan por sus propiedades estimulantes del apetito y, al igual que las hierbas aromáticas, resultan perfectas como aderezo.

Te explicamos las propiedades, usos y recetas de unas y otras para que les saques el máximo partido.