

## Especias y plantas aromáticas

Guía completa de condimentos que refuerzan los sabores y la salud

Berdonces, Josep Lluís

Editorial: Océano-Ambar

ISBN: 9788475560458

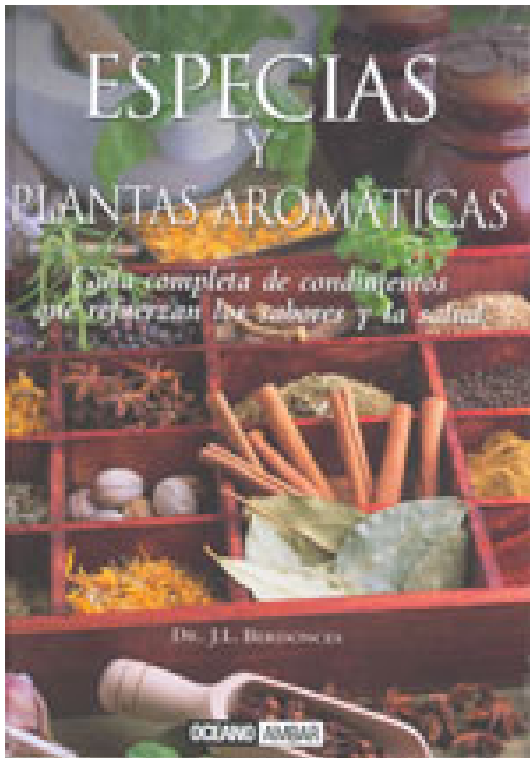
Páginas: 328

Dimensiones: 19 x 26,5 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 26,80 €

Colección: Cocina



### SINOPSIS

Guía completa de todas las especias y plantas aromáticas medicinales que dan alegría y aroma en la mesa

Más allá de su uso culinario para realzarm los sabores, las plantas y especias aromáticas se han empleado desde los albores de la humanidad para conservar los alimentos y hacerlos más saludables. Además de conferir a los platos un rico universo de matices, la mayoría de ellas facilitan la digestión y contribuyen a mejorar la salud.

Ya en el siglo IV a.C., Hipócrates advirtió las propiedades terapéuticas de los condimentos, llegando a compendiar más de 400 medicamentos elaborados a partir de éstos. De la mano del mejor especialista en lengua española en la materia, este libro registra plantas y especias de todo el mundo con sus propiedades para la salud y la cocina.

En sus páginas se incluye:

- Sustancias y propiedades medicinales de cada planta o condimento
- El uso de cada especia en la historia y en la actualidad
- Virtudes culinarias y las mejores recetas con plantas aromáticas