

Delicias bajo cero

El arte de congelar y cocinar con todo el sabor

Erauzkin, Iker

Editorial: Océano-Ambar

ISBN: 9788475568669

Páginas: 184

Dimensiones: 21 x 27 cm

Encuadernación: Rústica

PVP.: 9,90 €

Colección: Ilustrados/Cocina



SINOPSIS

El manual de cocina más fresco del mercado.

Es un falso mito que los congelados no ayudan a mantener una dieta equilibrada y saludable. Al contrario, el congelador es una herramienta inmejorable para conservar las propiedades de los alimentos sin que pierdan nada de su sabor, siempre que se utilice de manera óptima.

Delicias bajo cero te enseña cómo hay que congelar cada alimento y por cuánto tiempo para preservar los nutrientes y toda su frescura. Gracias al buen uso del congelador, además, podemos conservar nuestros propios platos para gozar toda la semana de menús deliciosos y saludables.

Los mejores restaurantes del mundo recurren a este gran aliado de la buena cocina, imprescindible para tener productos fuera de temporada y disfrutar de las recetas más elaboradas incluso cuando el tiempo se nos echa encima.

CONTENIDOS

Además de ser una completa guía para congelar cada alimento con todas las garantías, en este manual se proponen variadas y exquisitas recetas:

Entrantes para abrir el apetito. Verduras que sorprenden al paladar. Pescados y mariscos con deliciosas salsas. Brochetas, hamburguesas y otras recetas con carne. Helados y granizados caseros. Extras que hacen de la mesa una celebración.