

La India vegetariana

Cocina india vegetariana sencilla, rápida y fresca para todos los días

Sodha, Meera

Editorial: Neo Person

ISBN: 9788415887287

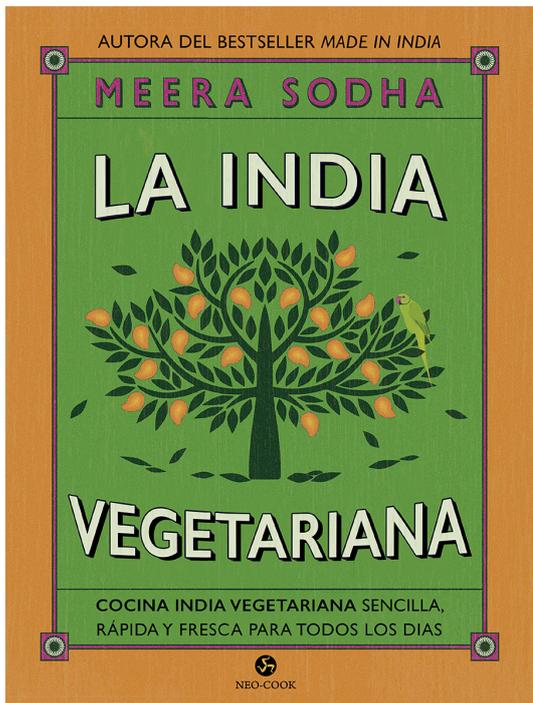
Páginas: 304

Dimensiones: 21 x 28 cm

Encuadernación: Rústica

PVP.: 25,00 €

Colección: Neo-Cook



SINOPSIS

Tras su éxito editorial **MADE IN INDIA**, Meera Sodha revela un aspecto completamente nuevo de la comida india y propone deliciosas **RECETAS A BASE DE VERDURAS** que se pueden preparar en casa en muy poco tiempo.

En este libro descubrirás platos sorprendentes para todos los días elaborados con ingredientes sencillos, como **SAMOSAS** de champiñones y nueces, **BHAJIS** de cebolla asada y **KEBABS** de remolacha y paneer; aprenderás a preparar clásicos de la cocina india como **DALS**, **CURRIS** y **ENCURTIDOS**, y encontrarás recetas que te resultarán menos familiares pero que emplean ingredientes occidentales, como el **THORAN** de coles de Bruselas o las judías verdes con anacardos y coco.

Disfrutarás también de algunos platos que quitan el hipo, como las **DOSAS** de diario con patatas y coco, la **KORMA** de coliflor, las **BROCHETAS** pegajosas de mango y paneer, la **UPMA** de setas silvestres y el **ARROZ** con encurtido de lima, calabaza asada y cebolla roja. Y para terminar, a la hora del postre te deleitarás con una gran variedad de púdines increíbles, como el **KULFI** salado de jaggery, la **HALWA** de zanahoria y la **TARTA** de pistachos y almendras.

Tanto si eres vegetariano como si lo que buscas es comer más verduras o preparar comida india moderna y sabrosa, este es el libro que buscas.