

Mermeladas naturales en casa

Roselló, Ramón

Editorial: Océano-Ambar

ISBN: 9788475564821

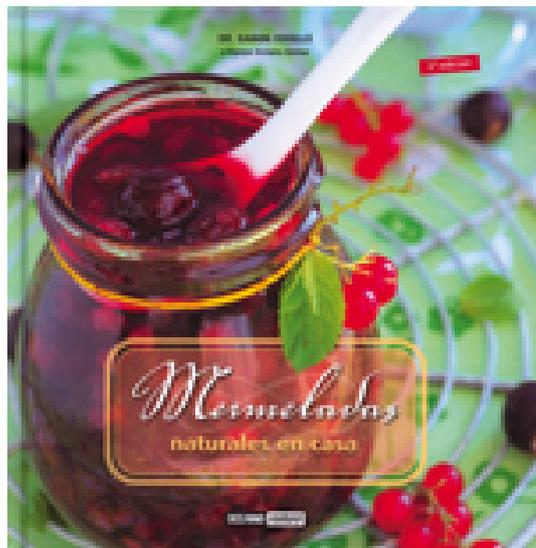
Páginas: 226

Dimensiones: 18,5 x 18,5 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 14,90 €

Colección: Cocina



SINOPSIS

Presentamos un festival de sabores para todo el año.

El origen de las conservas caseras es casi tan antiguo como la humanidad, y surge del deseo de gozar de una dieta variada, nutritiva y sabrosa el mayor tiempo posible.

En este manual práctico mostramos cómo preparar en casa de manera fácil conservas de frutas y hortalizas tan deliciosas como naturales.

Desde la elección de la fruta a su preparación y envasado, esta guía explica todo el procedimiento, paso a paso, para elaborar mermeladas caseras sin aditivos industriales y de extraordinario sabor y calidad.

Para ello es importante conocer la técnica y el tiempo de cocción de cada especialidad. Ilustrado con fotografías a todo color, el libro incluye numerosos consejos culinarios y contiene más de cien recetas para preparar las mejores:

- mermeladas, compotas y confituras
- jaleas de frutas, cabello de ángel
- arrope, curd, almíbares
- sirope, purés, gelatina de frutas
- chutneys