Fideuás. 101 recetas

Editorial	Editorial Sargantana
Matèria	Cocina española
EAN	9788418552618
Estat	Disponible
Enquadernació	Rústica
Pàgines	280
Mida	220x220x20 mm.
Weight	800
Language	Español
Price (Tax inc.)	19,90€

Ponce Palomares, Pedro

SINOPSI

Un libro basado en los fideos como eje de todos sus platos, con raíces en la tradición, la diversificación y la evolución de la fideuá. Es el primer libro del mundo publicado con una recopilación de más de un centenar de recetas de fideuá, resultando una buena guía para disfrutar de fideuás muy singulares.

La fideuá es un guiso tradicional con más de un siglo de antigüedad que se ha convertido en un plato emblemático de la gastronomía española, un plato con identidad propia expandido por todas las regiones, aunque, como en todas las recetas, suele haber distintas versiones. Aquí también se aplica aquello de «cada maestrillo tiene su librillo».

Con el paso de los años, la fideuá ha ido evolucionando y diversificándose, ya que no todo es marisco y pescado, pues los gustos y el atrevimiento, al igual que las alergias o intolerancias al marisco, han dado lugar a fideuás de lo más variopinto. Ahora, en cualquier restaurante que se precie de cocinar este plato, resulta raro no encontrar en su carta fideuás elaboradas con diferentes mariscos, con distintos pescados, con carnes diversas, con setas o con verduras.

Todos estos platos son fácilmente reconvertibles a su homónimo cocinado con arroz....