

Fideuás. 101 recetas



Ponce Palomares, Pedro

SINOPSIS

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....



Editorial	Editorial Sargantana
Materia	Cocina española
EAN	9788418552618
Status	Disponible
Encuadernación	Rústica
Páginas	280
Tamaño	220x220x20 mm.
Peso	800
Idioma	Español
Precio (Imp. inc.)	19,90€