



riverside
agency

Tortillas

Autor: Toni, Monné

Cocina por ingredientes

Blume

ISBN: 978-84-16138-64-7 / Tapa dura / 112pp | 270 x 175 cm

Precio: \$ 21.800,00



Toni, Monné

Es periodista y ha estado siempre vinculado a diferentes publicaciones de cocina y de gastronomía. Fundó y dirigió durante más de diez años dos de las revistas de cocina más vendidas en España (Cocina fácil y Comer bien). También ha dirigido el especial de cocina de la revista Lecturas y fue asesor editorial de Comer y beber. Es autor de varios libros de cocina.

Más de cien recetas entre las que se presentan propuestas tradicionales así como combinaciones sorprendentes. Tortillas con verduras, pescados, quesos, embutidos, pasta, arroz? Tortillas de siempre, de nuestras abuelas, del campo, recuperadas del tradicional recetario popular? Tortillas que se han hecho famosas en los países más exóticos de los cinco continentes? Tortillas dulces para acabar las comidas con un postre delicioso y original? Ideas fáciles y sencillas para cambiar el aspecto de la tortilla nuestra de cada día, la receta más recurrida y entrañable de la cocina familiar. Fáciles de preparar, apetecibles y económicas, las tortillas son un plato variado y sabroso. Su aporte en proteínas hace que resulten muy nutritivas y se puedan convertir en una comida completa. Con propuestas tales como la tortilla de arroz con setas o la de macarrones con tomate y chorizo; tortillas saludables, como la de alcachofas a la menta, y otras que pueden evocar recuerdos de la infancia, como la paisana, la de bacalao o la de chanquetes. Se incluyen asimismo tortillas con marisco o con queso y recetas internacionales, como la omelette provenzal o la tortilla griega al horno. Con un apartado de propuestas dulces como la tortilla de requesón, pera y canela o con naranjas al brandy.

Más de cien recetas entre las que se presentan propuestas tradicionales así como combinaciones sorprendentes. Tortillas con verduras, pescados, quesos, embutidos, pasta, arroz? Tortillas de siempre, de nuestras abuelas, del campo, recuperadas del tradicional recetario popular? Tortillas que se han hecho famosas en los países más exóticos de los cinco continentes?