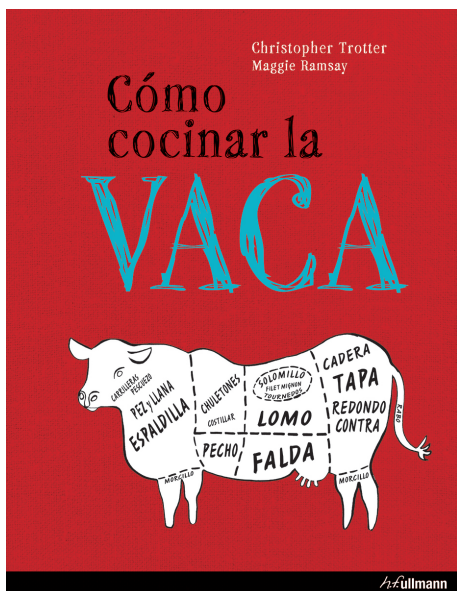




riverside
agency

Cómo cocinar la vaca

Autor: Christopher, Trotter

Autor: Maggie, Ramsay

Cocina con carnes y caza

Ullmann

ISBN: 978-3-8480-0802-5 / Tapa dura / 272pp | 189 x 246 cm

Precio: \$ 47.500,00



Christopher, Trotter

Este libro de bolsillo para los amantes de la carne ofrece una interesante mezcla de información histórica, geográfica y culinaria, además de trucos y técnicas de preparación de distintos cortes de la ternera y el buey. Más de 100 sabrosas recetas del chef Christopher Trotter se suman a esta celebración de la vaca en todas sus formas. El libro también aborda la historia y la cría de razas, y recomendaciones del carnicero sobre cortes. Asimismo, incluye la información más actual sobre la ternera ética, concepto que se va imponiendo y que hace ya años que se perfila como tendencia en los medios de comunicación. Este bonito libro divulgativo se convertirá en imprescindible para cualquier amante de la carne de vacuno.

Este libro de bolsillo para los amantes de la carne ofrece una interesante mezcla de información histórica, geográfica y culinaria, además de trucos y técnicas de preparación de distintos cortes de la ternera y el buey.