



riverside
agency

Cómo cocinar el cerdo

Autor: Christopher, Trotter

Autor: Carol, Wilson

Cocina con carnes y caza

Ullmann

ISBN: 978-3-8480-0804-9 / Tapa dura / 272pp | 189 x 246 cm

Precio: \$ 46.500,00



Christopher, Trotter

Este libro no es un simple libro de cocina. Es un entretenido volumen de bolsillo para gastrónomos que aborda todo lo relacionado con el cerdo y sus diferentes cortes, ofreciendo una combinación única de fondo de datos históricos, geográficos y culinarios. Hoy día podemos disfrutar de una enorme variedad de extraordinarios productos cárnicos con una fascinante historia. Más de 100 extraordinarias recetas ilustradas propuestas por el chef Christopher Trotter se acompañan con explicaciones sobre cómo preparar distintos cortes del cerdo. Con sus apetitosas fotografías y sus interesantes textos y descripciones, este libro se convertirá en imprescindible para cualquier fan de los pasteles de carne, los bocadillos de beicon o las salchichas.

Este libro no es un simple libro de cocina. Es un entretenido volumen de bolsillo para gastrónomos que aborda todo lo relacionado con el cerdo y sus diferentes cortes, ofreciendo una combinación única de fondo de datos históricos, geográficos y culinarios