



Hellmut, Wagner

riverside
agency

Especias ecológicas para la cocina diaria

Autor: Hellmut, Wagner

Autor: Sarah, Golbaz

Cocina general y recetas

Ullmann

ISBN: 978-3-8480-0954-1 / Tapa dura / 184pp | 190 x 245 cm

Precio: \$ 45.000,00

Con las especias se puede dar un toque de sabor a cualquier plato y transformarlo en una sorprendente experiencia para el paladar. Aunque ahora son muy fáciles de encontrar, al principio de la civilización fueron un bien codiciado por los exploradores y tuvieron una gran importancia en el comercio mundial. ¡Hubo un tiempo en que la pimienta molida valía su peso en oro! Esta guía ilustrada ofrece una gran cantidad de información sobre especias ecológicas y cómo cultivarlas, almacenarlas y usarlas en la cocina. Las especias aparecen clasificadas según su sabor, desde las más sutiles hasta las más picantes, y van acompañadas de una breve reseña. También se incluyen más de 100 sabrosas recetas para cualquier ocasión.

Con las especias se puede dar un toque de sabor a cualquier plato y transformarlo en una sorprendente experiencia para el paladar. Aunque ahora son muy fáciles de encontrar, al principio de la civilización fueron un bien codiciado por los exploradores y tuvieron una gran importancia en el comercio mundial. ¡Hubo un tiempo en que la pimienta molida valía su peso en oro!