



riverside
agency

500 recetas sin gluten (2024)

Autor: Carol, Beckerman

Blume

ISBN: 978-84-10-04875-1 / Rústica / 288pp | 150 x 150 cm

Precio: \$ 22.000,00



Carol, Beckerman

Es escritora gastronómica y autora de seis libros de cocina. Elabora repostería para varios restaurantes locales y cuenta con su propia página web, carolbeckerman.wordpress.com, dedicada a la cocina sin lácteos.

* Recetas para revitalizar la dieta del celíaco, con alternativas saludables al consumidor de gluten: propuestas para el desayuno, los tentempiés, los entrantes, platos principales, acompañamientos y delicias dulces. * Una colección exhaustiva de recetas que agradarán a toda la familia: debido a que la enfermedad se transmite genéticamente, podrá controlar su consumo de gluten y el de sus hijos. * Con fotografías de los platos terminados que le permitirán ver con claridad cuán impresionantes quedan una vez elaborados. La enfermedad celíaca es provocada por una reacción adversa al gluten, una proteína que se halla en tres tipos de cereales: el trigo, la cebada y el centeno. Para controlar su consumo con seguridad, es preciso cocinar a partir de materias primas, ya que muchos alimentos envasados contienen trigo y gluten. Con estas recetas podrá disfrutar de alimentos que creía fuera de su alcance, como el pan o los pasteles, que no parecen posibles en una dieta sin gluten. Una colección amena de carácter temático con 500 recetas en cada volumen. Éstas son exquisitas, muy claras y fáciles de seguir. Con información detallada sobre aspectos fundamentales: técnicas, equipo, ingredientes e ideas de presentación.

La enfermedad celíaca es provocada por una reacción adversa al gluten, una proteína que se halla en tres tipos de cereales: el trigo, la cebada y el centeno. Para controlar su consumo con seguridad, es preciso cocinar a partir de materias primas, ya que muchos alimentos envasados contienen trigo y gluten.