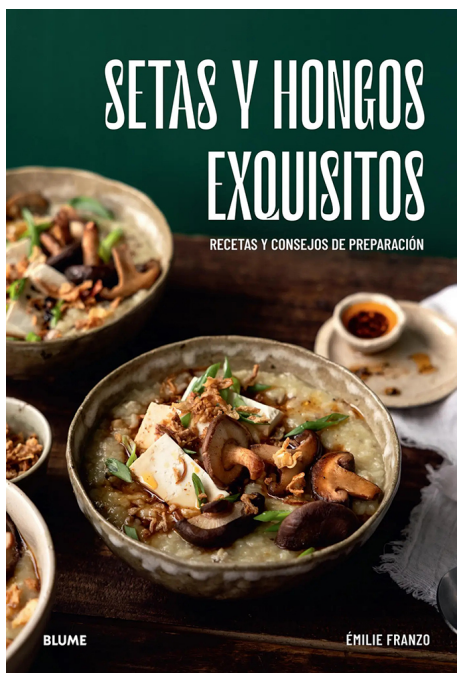




Émilie, Franzo

Autora, fotógrafa y food stylist, Emilie Franzo dirige la exitosa cuenta Plus en miette, en la que propone recetas gourmet y sencillas para compartir.

riverside
agency

Setas y hongos exquisitos

Autor: Émilie, Franzo

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Blume

ISBN: 978-84-10-46964-8 / Tapa dura / 192pp | 180 x 260 cm

Precio: \$ 60.900,00

Los hongos (¡comestibles!) engloban una gran variedad de texturas y sabores. Descubra 60 recetas para aprender a preparar y cocinarlos. La autora, conocida por su cuenta de Instagram Plus une miette, familiariza al lector con la idea no solo de cocinar setas y hongos frescos, sino también conservarlos, limpiarlos y prepararlos. Información para preparar desde los más clásicos como los champiñones blancos y marrones, Boletus y rebozuelos hasta los más exóticos como los shimeji, enoki o shiitake, pasando por los más sofisticados como las trufas o las colmenillas. Propuestas para preparar deliciosas recetas, entre ellas tostada de queso straciatella y rebozuelos, quiche de champiñones y queso fresco de cabra, tallarines a la boloñesa con champiñones, shakshuka de berenjenas y champiñones, portobellos rellenos, ramen de fideos soba y shiitake, hamburguesa de Pleurotus deshilachados...

Propuestas para preparar deliciosas recetas, entre ellas tostada de queso straciatella y rebozuelos, quiche de champiñones y queso fresco de cabra, tallarines a la boloñesa con champiñones, shakshuka de berenjenas y champiñones, portobellos rellenos, ramen de fideos soba y shiitake, hamburguesa de Pleurotus deshilachados...