

riverside agency

Airfryer

Autor: Leila, Castello

Gastronomía y cocina

RBA
ISBN: 978-84-11-32568-4 / Rústica / 224pp | 194 x 240 cm
Precio: $ 45.000,00

¡TU ALIADO PARA DISFRUTAR DE UNA COCINA MEDITERRANEA SIN GRASAS Y SALUDABLE! ¿Ya has caído en la tentación del airfryer? Este versátil electrodoméstico permite freír, asar, gratinar e incluso cocinar a fuego lento, brasear o confitar... ¡todo ello con muy poca grasa! En este libro descubrirás 120 recetas mediterráneas llenas de sabor. Hummus, focaccia, calamares a la romana, falafels, bruschetta de tomate y burrata, tajín de pollo, pescado a la putanesca, parmigiana, babka con miel... Prepara con facilidad recetas sabrosas y llenas de encanto para disfrutar de comidas con toques mediterráneos.

Prepara con facilidad recetas sabrosas y llenas de encanto para disfrutar de comidas con toques mediterráneos.

9 788411 325684

Leila, Castello
Nada más entrar en el mundo de la cerámica sentí que debía dedicar mucho más tiempo a este arte. Es como cuidar algo que necesita mi atención en sus distintas etapas.

El tiempo del material que se debe respetar, la paciencia que se debe tener durante sus transformaciones, la percepción de la relación entre los cuatro elementos, tierra, agua, aire y fuego, son factores esenciales durante la construcción de una pieza cerámica hecha a mano.

La capa vítrea de una pieza, que se denomina esmalte o vidriado, con sus colores y efectos meticulosamente estudiados, es el resultado de la composición de elementos provenientes de la creación del universo, de las estrellas.

Cada estudio, cada profundización de técnicas, hizo y sigue haciendo de mi viaje, que es reciente, mi pasión.

La suma de todo lo que involucra el proceso hace que cada pieza lleve una gran dosis de amor, dedicación, tiempo, atención, conexión con el universo. Cuando llegue a ti, registrará los momentos en los que fue c