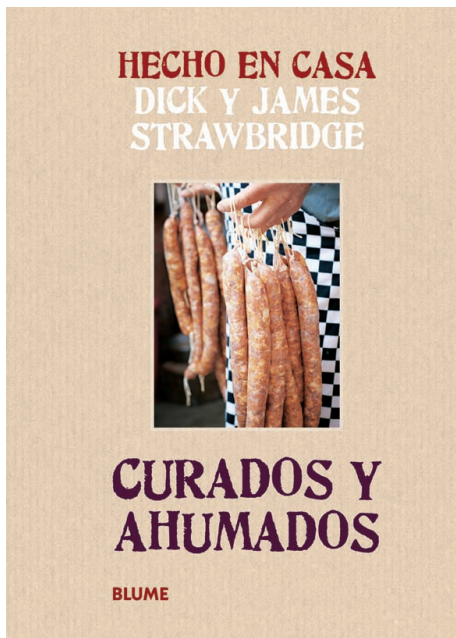


Dick, Strawbridge

riverside
agency

Curados y ahumados

Autor: Dick, Strawbridge

Hecho en casa

Cocina general y recetas

Blume

ISBN: 978-84-15317-15-9 / Tapa dura / 176pp | 140 x 210 cm

Precio: \$ 46.000,00

Una guía para convertir las carnes, el pescado, el marisco e incluso los huevos y el queso frescos en sabrosos manjares para compartir. Con sencillas instrucciones para curar, secar y ahumar, así como docenas de fantásticas recetas de las que disfrutar.

Este libro le animará a probar todas las modalidades del curado y el ahumado para que pueda descubrir la que más le gusta. Se muestran todos los métodos básicos y se proporcionan ideas y recetas para preparar platos en los que su producto sea la estrella. Conservar alimentos durante períodos de tiempo largos requiere cierto sentido común, de modo que se remarcan aquellos aspectos donde conviene ser más cuidadoso. Una vez que domine los principios básicos, utilice los métodos y las recetas a modo de guía y experimente.

Tanto si lo ha cultivado usted mismo como si lo ha criado, cazado o comprado, Hecho en casa le enseñará a transformar excelentes productos frescos en deliciosos alimentos artesanos que podrá consumir y disfrutar durante todo el año.

Una guía para convertir las carnes, el pescado, el marisco e incluso los huevos y el queso frescos en sabrosos manjares para compartir. Con sencillas instrucciones para curar, secar y ahumar, así como docenas de fantásticas recetas de las que disfrutar.