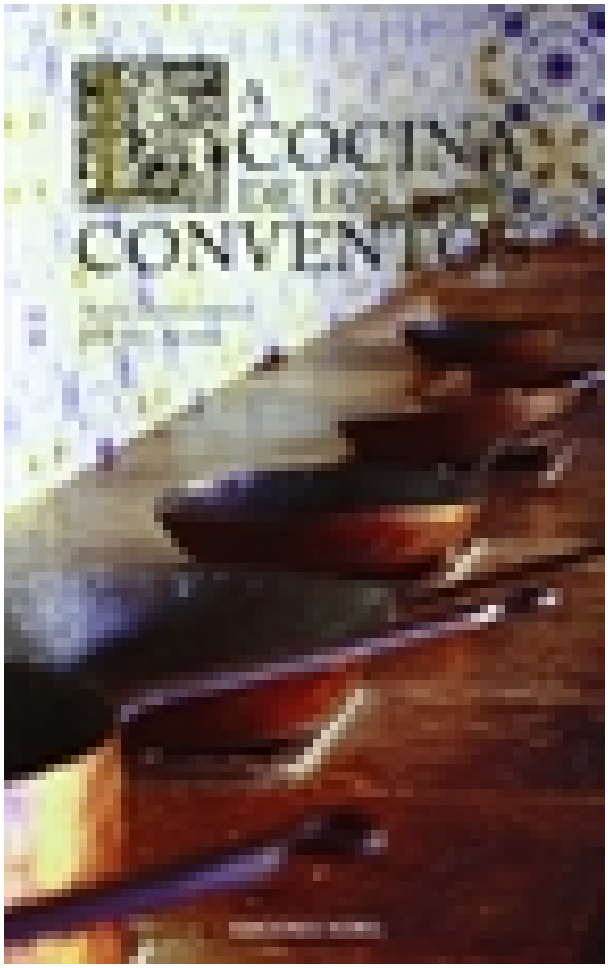
EDICIONES NOBEL

La cocina de los conventos 2ª ed.



Editorial: Ediciones Nobel
Autor: Víctor Alperi, Sofía Fernández
Clasificación: Divulgación General > Cocina y Hostelería
Tamaño: 15 x 23 cm.
Páginas: 250
ISBN 13: 9788484596639
ISBN 10: 848459663X
Precio sin IVA: $ 96745.00 COP
Precio con IVA: $ 96745.00 COP
Fecha publicacion: 12/11/2012

Sinopsis

Muchos de los platos que hoy son habituales en nuestra alimentación diaria surgieron hace siglos en el interior de los conventos y monasterios españoles, fruto de las manos expertas y de la sabiduría gastronómica de sus monjas y frailes. En el recogimiento y el sosiego de estas comunidades religiosas, el trabajo tenaz de sus miembros, aplicado sobre tierra fértil y cuidada, proporciona los mejores ingredientes y productos, cuyo aprovechamiento favoreció, y sigue favoreciendo, el desarrollo de una sabrosa y variada cocina que, con el tiempo, se ha enriquecido hasta merecer, en muchos casos, el calificativo de manjar.
La cocina de los conventos, escrito por Víctor Alperi, contiene una amplia muestra de más de 200 recetas de origen monástico, sencillas y austeras como corresponde a la vida conventual. En este libro el lector encontrará un repertorio de fórmulas para preparar sopas y potajes, platos del huerto, de la mar o del río, del establo, del corral o de la caza, deliciosos dulces y licores, etc. Todas ellas se exponen con la mayor claridad y concisión, además de explicar, cuando corresponde, su origen e historia.

Indice

Prólogo; Sopas y potajes; La cocina del huerto; Frituras; Arroces, patatas y otros platos; De la mar o del río; Del corral y del establo, sin olvidar la caza: cerdo, cordero, aves de corral, caza de pluma, perdices, caza de

pelo, vísceras y despojos; Dulcerías; Frutas; Sangre y lágrimas de Cristo.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx