

COCINA SANLUQUEÑA

GASTRONOMIA, HISTORIA, MODOS, RECETAS, SABO.



GARCIA RODRIGUEZ, JOSE CARLOS

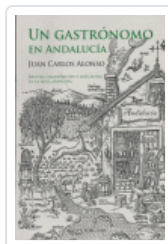
SINOPSIS

La cocina andaluza, hoy considerada como una de las cocinas populares y más interesantes de Europa, empieza a concordar plenamente con el reciente concepto de "alimentación culta", seduciendo cada día a sectores más amplios de quienes buscan el deleite gastronómico. Dentro del creciente interés que en los últimos tiempos suscitan los modos y los usos de la alimentación meridional, la cocina de Sanlúcar de Barrameda goza de una especial atención. Esta fascinación se fundamenta en los excepcionales productos del campo y del mar sanluqueños que propiciaron el desarrollo de una atractiva culinaria cuya fama ha trascendido gracias, en buena parte, a su célebre langostino y a la rica realidad de unos guisos de ascendencia marinera, inscritos en eso que se ha dado en llamar cocina tradicional. Que no es otra cosa sino "la cocina de cada día, la que crea costumbre, la que educa a la futura memoria", como escribiera con tanto acierto Carlos Herrera, y que en Sanlúcar se ha mantenido con gran fuerza, vigor y lozanía. El casi un centenar de recetas que incluimos en este libro son una invitación al descubrimiento de los aromas y sabores de una tierra que, situada en el punto en que conectaron Oriente con Occidente, supo amalgamar cuantos alimentos y estilos culinarios arribaron a su orilla para otorgarles carta de naturaleza y hacerlos propios. ...



	EDITORIAL
Editorial	ALMUZARA (DISBOOK)
	COCINA-
Materia	GASTRONOMIA- REPOSTERIA
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788417044121
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	150xx mm.
Peso	398
Precio (Imp. inc.)	20,95€
Fecha de lanzamiento	09/06/2017

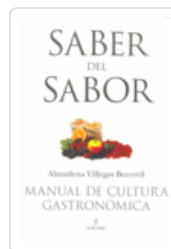
Títulos relacionados



GASTRONOMO EN
ANDALUCÍA
ALONSO, JUAN
CARLOS



MÁS QUE TAPAS
AA.VV.



SABER DEL
SABOR
VILLEGAS BECERRIL,
ALMUDENA



GRAN LIBRO DE LA
TAPA Y EL TAPEO
BECERRA, ENRIQUE