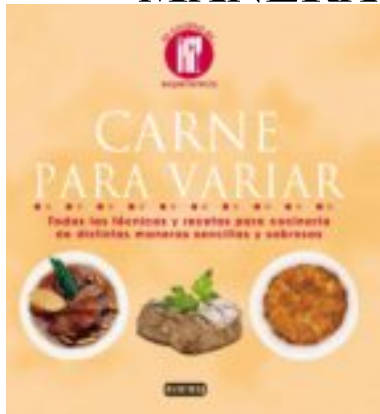


CARNE PARA VARIAR: TODAS LAS TECNICAS Y RECETAS PARA COCINARLA DE DISTINTAS MANERAS SENCILLAS Y SABROSAS



| | |
|--------------------------|---------------|
| Lengua: | CASTELLANO |
| Traductor: | EQUIPO CAPRA |
| Categoría: | Cocina |
| Nº de páginas: | 168 págs. |
| Autor: | VV.AA. |
| Plaza de edición: | LEON |
| ISBN: | 9788444120690 |
| Año edición: | 2010 |
| Editorial: | EVEREST |

[CARNE PARA VARIAR: TODAS LAS TECNICAS Y RECETAS PARA COCINARLA DE DISTINTAS MANERAS SENCILLAS Y SABROSAS.pdf](#)

[CARNE PARA VARIAR: TODAS LAS TECNICAS Y RECETAS PARA COCINARLA DE DISTINTAS MANERAS SENCILLAS Y SABROSAS.epub](#)

La cocina es...

experiencia: con este libro hemos ido en busca de platos tradicionales, pero también platos novedosos y originales que no se parecen demasiado al clásico bistec a la plancha pero que, al mismo tiempo, son fáciles de preparar. Hemos reunido recetas e informaciones para explicar cómo cocinar de todas las distintas formas todos los tipos de carne, siguiendo los diferentes métodos de cocción. Encontraréis grandes platos en los capítulos de las recetas al horno y en la cacerola, mientras que, en los últimos dos dedicados a la sartén y a la parrilla, abundan las recetas rápidas y rapidísimas. Completan el libro indicaciones nutricionales, combinación de vinos y unas útiles tablas.