

## La cocina de los conventos



**Editorial:** Ediciones Nobel

**Autor:** Víctor Alperi, Sofía Fernández

**Clasificación:** Divulgación General > Cocina y Hostelería

**Tamaño:** 15 x 23 cm.

**Páginas:** 248

**ISBN 13:** 9788484596639

**ISBN 10:** 848459663X

**Precio sin IVA:** 19,13 Eur

**Precio con IVA:** 19,90 Eur

**Fecha publicación:** 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.

Ediciones Nobel S.A. Centro Cívico Comercial C/ Comandante Caballero s/n Oficina 6 33005  
Oviedo, Asturias (España)

Tel. (34) 985 277 483 Fax (34) 985 277 485

info@paraninfo.es [www.edicionesnobel.com](http://www.edicionesnobel.com)