EDICIONES NOBEL

Asturias, cocina de proximidad

Editorial: Ediciones Nobel
Autor: Pedro Reguera Urraca, PEDRO REGUERA URRACA REGUERA URRACA, Patricia Iglesias Fernández
Clasificación: Divulgación General > Cocina Práctica
Tamaño: 20 x 26 cm.
Páginas: 164
ISBN 13: 9788484597186
ISBN 10: 8484597180
Precio sin IVA: 23,08 Eur
Precio con IVA: 24,00 Eur
Fecha publicacion: 01/09/2015

Sinopsis

Este libro es un viaje gastronómico por los paisajes de Asturias.
Le invitamos a conocer sus huertas, a adentrarse en sus bosques, a pasear por las orillas de sus ríos y a disfrutar de sus paisajes costeros; a detenerse en sus prados para descubrir la carne de los animales criados en su verdor, la rica variedad de sus quesos y los sorprendentes y dulces sabores con los que poner punto final, o mejor aún, punto y seguido a una experiencia culinaria única.
Un recorrido apasionante en el que los productos y las recetas de siempre se transforman en su versión más actual y vanguardista, conservando todo su sabor e identidad.

Indice

Ferran Adrià
Jorge González Carmona
Martín Berasategui
Elaboraciones básicas
Recetas:
La huerta
Ensalada de tomate multicolor
Coca de tomate cherry de nuestras huertas con vino de Onís y tomillo

Verdinas con oricios y berberechos

Fabada asturiana

Ensalada templada de pulpo, tomate concassé y patata violet

Garbanzos con bacalao y espinacas

Quiche asturiano de berza

Budín de repollo con salsa de tomate

Crema de lombarda con brotes de col y queso Pregondón

Menestra de verduras de nuestras huertas

Ensalada de higos, mini mozzarellas y vinagreta de miel de la Villa

El bosque

Paté de boletus confitados

Guiso de setas y huevo poché

Ensalada templada de champiñones y cogollos

Risotto de setas

Salmorejo de frutos del bosque de Redes

La mar y los ríos

Pisaldiere de sardinas de Pravia

Arroz con langostinos y caldo de nécoras

Lubina a la sal

Ensalada de salmón del Sella y gelée de tomate

Salmonete sobre linguini de tinta de calamar y su propio caldo

Bonito de Luanco con pesto de rúcula

Fabas con almejas

Croquetas de oricios

Crema de mar y río

Pixín rebozado con panko

Lomo de bacalao en tempura con pisto a la miel

Calamares de potera en su tinta

La carne

Tortos de maíz con picadillo, cebolla y cabrales

Hamburguesa de gochu y ternera

Raviolis wonton de pitu de caleya

Choricinos a la sidra con cilantro

Entrecot de ternera asturiana con galleta de queso Varé de cabra

Canelones de manitas de cerdo con reducción de mango

Cocotte de churrasco de ternera asturiana

Pechuga de pollo rellena de cecina, queso y pasas

Bollinos preñaos de chorizo y tocino

Pastel de ternera asturiana al estilo de Heston Blumenthal

Royal de hígado con cebolla confitada

Estofado de corzo con cerveza negra asturiana

Paletilla de cordero asada

Solomillo de cerdo con salsa de queso La Peral y lágrima de manzana

El queso
Croquetas de queso cabrales
Soufflé de queso asturiano y calabaza
Ensalada con dados crujientes de queso de Ponga
Pan de queso La Peral y tomate seco
Coulant de queso
Los postres
Frixuelos rellenos de mermelada de higo
Scones de arándanos
Tarta de manzana y crema de arroz
Confitura de kiwi
Arroz con leche
Helado de sidra
Casadiellas
Crostata de frambuesas
Plumcake de zanahorias
Vasitos de mousse de yogur, mermelada de manzana asada y crumble
Tarta de queso Afuega'l Pitu
Flan de castañas
Carbayones caseros
Trufas de chocolate con aroma de eucalipto
Bocaditos de pera tatín
Tiramisú asturiano de requesón
Glosario
Agradecimientos

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es