EDICIONES NOBEL

To be gourmet

Editorial: Ediciones Nobel
Autor: Beatriz Rodríguez, BEATRIZ RODRÍGUEZ VALLINA
Clasificación: Divulgación General > Cocina Práctica
Tamaño: 20 x 26 cm.
Páginas: 256
ISBN 13: 9788484597223
ISBN 10: 8484597229
Precio sin IVA: 23,08 Eur
Precio con IVA: 24,00 Eur
Fecha publicacion: 07/09/2015

Sinopsis

TobeGourmet te ofrece recetas originales y resultonas, claves para agasajar a tus invitados, ideas y trucos que jamás hubieras imaginado, para que de forma fácil, sencilla y económica, derrochando solo ingenio, tu mesa y tus platos tengan ese toque personal que los hará únicos.
Si disfrutas cocinando y sorprendiendo a los demás y quieres hacer de cualquier ocasión un momento especial, si te apasiona todo lo que tenga que ver con la cocina y no dejas de buscar ese mplatado original, un aire nuevo para tus recetas, los mejores vinos para maridajes y te interesa todo lo que sucede en las cocinas de los chefs más relevantes del panorama nacional, este es el libro que estabas esperando: será tu mejor fuente de inspiración.
Además, *TobeGourmet* te propone un recorrido apasionante por Madrid, Barcelona, París, Londres y Nueva York, con las mejores direcciones para tus compras gastronómicas, las pastelerías más suculentas de España y las mejores ideas de manos de una verdadera experta.
¿A qué esperas para descubrirlo todo?
Te invitamos a saborear el mundo de la mano de *TobeGourmet.*

Indice

Prólogo
Ideas para poner la mesa

Una mesa formal. Apuntes de protocolo
Una mesa de Navidad
Una mesa con encanto
Un buffet
Una mesa de verano
Una mesa para niños
Cocinar, emplatar y servir
El placer de cocinar para los demás
Vajilla, cristalería y emplatado
Cocinar con flores
El pan y las salsas
Vinos y copas
El postre y el after dinner
El chocolate, el aceite y el queso
El chocolate
El aceite
El queso
Agenda gastronómica
De compras
Las mejores pastelerías del país
La cocina creativa
La nueva cocina vasca
El Bulli
Chefs representativos de la cocina creativa
El Celler de Can Roca
Recetas
Cóctel
Foie micuit con caramelo y sal
Croquetas de rape
Barritas saladas para un cóctel
Cubitos de salmón con escamas de plata
Croquetas de confit de pato
Croquetas al pesto
Falsa cuajada de espárragos frescos
Milhojas de foie manzana y queso
Cucuruchos de jamón ibérico
Entrantes
Sopa fría de queso con vegetales
Crema de calabaza AOVE y coco
Ensalada de sandía y queso feta
Verduras salteadas con mandarina y sésamo
Sopa de melón y canela
Ensalada de pato a la naranja

Flanes de merluza y salmón
Pizza de gambas al ajillo y albahaca
Crema de espárragos con nuez moscada
Platos principales
Cordero chamarito con patatas hasselback
Ternera rellena de bonito y anchoa
Solomillo de cerdo relleno de piña y queso La Peral
Verdinas con gambón y almejas
Lasaña de tres quesos
Quiche de queso parmesano y beicon
Bonito a la llanisca
Gallo con cítricos y pistacho
Recetas dulces
Tarta de queso y granada
Galletas Principito
Mousse de chocolate con merenguitos
Bizcocho de manzana irlandés
Bundt cake de mantequilla y anís
Tarta cala con ras el hanout
Sopa dulce de almendras
Tarta magnolia
El arroz con leche de Adela
Galletas abeto
Petit fours
Macarons de vainilla y violetas
Láminas de chocolate con sésamo tostado
Pastelitos de chocolate
Cucharitas de chocolate y sal
Direcciones de interés
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