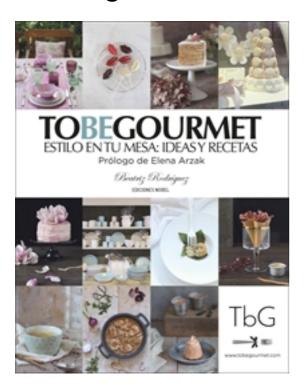


To be gourmet



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