

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 plato 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