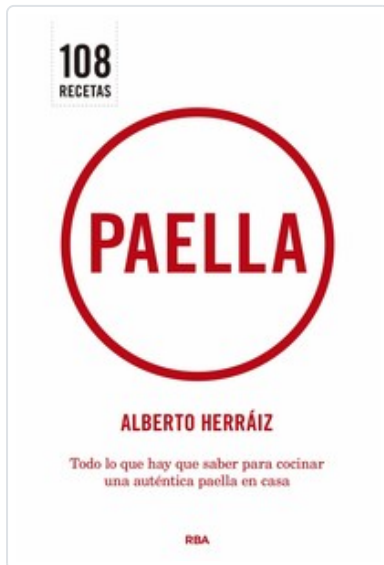


PAELLA. TODO LO QUE HAY QUE SABER COCINAR AUTENTICA PAELLA



HERRAIZ, ALBERTO

SINOPSIS

108 recetas seleccionadas para disfrutar la auténtica paella todos los días Descubre los secretos para que tus paellas sean un éxito Imprescindible para conocer los trucos de la paella y las mejores recetas regionales Paella, de Alberto Herráiz, maestro en el arte de esta especialidad, nos revela los orígenes, tradiciones y versatilidad de uno de los platos más famosos del mundo. Las 108 recetas que componen este libro, explicadas paso a paso, son el resultado de una amplia selección de paellas sencillas y deliciosas que se pueden degustar cualquier día del año. Las numerosas variedades regionales que presenta y la diversidad de sabores y texturas que ofrece hacen de este libro único un aliado imprescindible para preparar en casa la auténtica paella. 108 recetas seleccionadas para disfrutar la auténtica paella todos los días. Descubre los secretos para que tus paellas sean un éxito. Imprescindible para conocer los trucos de la paella y las mejores recetas regionales. ...



| | |
|----------------------|----------------------------|
| Editorial | RBA |
| Materia | COCINA NACIONAL Y REGIONAL |
| Colección | GASTRONOMIA |
| EAN | 9788411325677 |
| Status | Disponible |
| Páginas | 208 |
| Tamaño | 180x270x20 mm. |
| Peso | 200 |
| Precio (Imp. inc.) | 30,00€ |
| Fecha de lanzamiento | 11/06/2024 |

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



CUADERNO
PRACTICO DE
MARIDAJE.
APRENDE A
COMBINAR
PLATOS...
AYALA COTS, XAVIER



TAPAS. LA COCINA
DEL TICKETS
ADRIA, ALBERT



CANDY. LOS
POSTRES DE
ELBARRI
GIL, DAVID/ADRIA,
ALBERT