

PULPO (NE)



MONTANAY, JEAN-PIERRE

SINOPSIS

Este libro es más que una simple recopilación de recetas. Es la historia de una pasión por el pulpo, de un flechazo. En esta obra, te sumergirás en las antiguas leyendas y en la literatura para entender por qué el pulpo, en el pasado, asustó y fascinó a marinos, aventureros y pescadores del mundo entero; y descubrirás también cómo se cocina este cefalópodo en distintas partes del mundo: desde el pulpo a la japonesa cocido en sake y té hasta la moqueca de pulpo de Bahía, pasando por el pulpo al vino o las albóndigas de carne de pulpo, sin olvidar los grandes clásicos, como el pulpo a la gallega o el pulpo griego al vinagre. ...



Editorial	CINCO TINTAS
Materia	COCINA CON PESCADO Y FRUTOS DE MAR
Colección	CINCO TINTAS
EAN	9788419043665
Status	Disponible
Páginas	312
Tamaño	160x220x38 mm.
Peso	1017
Precio (Imp. inc.)	27,96€
Fecha de lanzamiento	10/02/2025

Títulos relacionados

5 INGREDIENTES
COCINA BAJA EN
CALORIAS5 INGREDIENTES
PASTELES Y
POSTRESMANUAL DE
COCTELERÍA
JONES, DANGREENS
DELICIOSAS
RECETAS COMER
VERDURA
NADEL, JESICA