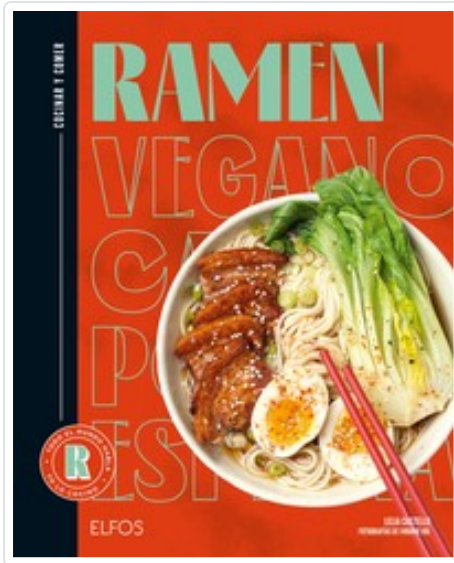


COCINAR Y COMER. RAMEN



CASTELLO/ ROL/ FERRANDI

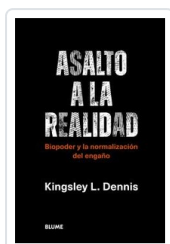
SINOPSIS

* El ramen es un plato típico de la cocina japonesa, aunque en realidad es originario de China, que consiste en una sopa hecha con caldo de carne o verduras y salsa de soja al que se añaden unos fideos largos de harina de trigo y otros ingredientes, como huevo, carne o verduras. * ¡Ramen delicioso! ¡De cerdo caramelizado, de buey marinado, de pollo empanado, de salmón laqueado, de calamares asados, de tofu frito, de setas! * Descubra recetas, consejos y tutoriales para preparar en casa esta sopa asiática de mil sabores. Deje de comprarla, ¡prepárela! ¡Existen tantas recetas de ramen como pueblos en Japón! De hecho, en este país el ramen es tan popular que tiene su propio museo. Además, como dato curioso, sorber los fideos ruidosamente es señal de que al comensal le gusta el plato. También es posible disfrutar del ramen con el clásico encurtido fukujinzuke. ...



Editorial	BLUME
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	BLUME
EAN	9788419785794
Status	Disponible
Páginas	72
Tamaño	160x210x mm.
Peso	316
Precio (Imp. inc.)	10,00€
Fecha de lanzamiento	15/01/2024

Títulos relacionados



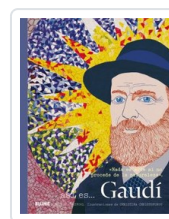
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/
CHRISTOFOROU