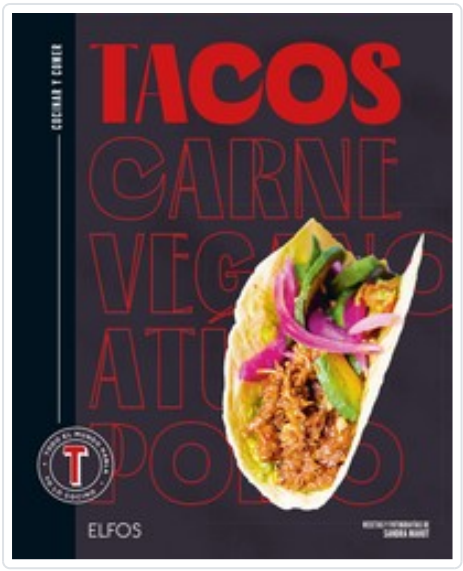
COCINAR Y COMER. TACOS



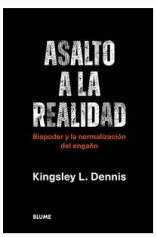
MAHUT, SANDRA/ FERRANDI, VALENTINE

SINOPSIS

* Los tacos son una preparación culinaria muy popular de México que consisten en una tortilla, generalmente de maíz, que comúnmente se enrolla para contener dentro diversos ingredientes y algún tipo de salsa y verdura. Es el «antojito» más representativo de la cocina mexicana. * ¡Tacos deliciosos! ¡De buey desmechado, de pollo asado, de atún y chorizo, de ceviche de dorada, de boniato, de berenjena! * Descubra recetas, consejos y tutoriales para preparar en casa esta receta mexicana de mil colores y sabores. Deje de comprarlos, ¡prepárelos! Los tacos podrían haberse originado en la época de los aztecas. Cuenta la leyenda que se crearon para saciar el hambre de un rey, y su nombre provendría del azteca tlahco, que remite a la forma de doblarlos. Otra hipótesis asegura que se originaron en las minas de plata mexicanas del siglo xviii, donde la pólvora que se utilizaba se empaquetaba de la misma forma. Los tacos adoptaron el nombre de tacos de minero. Puede acompañar sus tacos con salsa verde, puré de frijoles negros o cebolla morada encurtida, entre muchas otras posibilidades. ...

Editorial	BLUME
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	BLUME
EAN	9788419785800
Status	Disponible
Páginas	72
Tamaño	160x210x mm.
Peso	316
Precio (Imp. inc.)	10,00€
Fecha de lanzamiento	15/01/2024

Títulos relacionados



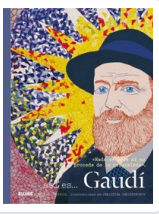
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU