

COCINA VALENCIANA. 101 RECETAS



JOSE RODRIGUEZ FONFRIA

SINOPSIS

La cocina de València estará siempre ligada a la paella y al arroz en general, ingrediente indispensable

en su gastronomía y que ostenta la D. O. Arròs de València. Pero la cocina valenciana

ofrece una gran variedad de elaboraciones gracias a sus ingredientes propios, como son los pescados

y mariscos de nuestro mar Mediterráneo y las frutas y verduras de la huerta valenciana,

donde también encontramos productos con D. O. como la Chufa de València, los vinos y cavas

Utiel-Requena o el caqui de la Ribera del Xúquer.

Gracias a todos estos productos, la gastronomía Valenciana es muy diversa, y visitar las comarcas

de la provincia y degustar sus platos típicos y sus vinos es algo extraordinario.

Arroces en las comarcas de l'Horta, la Ribera y la Safor, ollas en los Serranos, potajes en Utiel,

un arroz al horno en Xàtiva, el embutido de Ontinyent o Requena y dulces de Casinos entre otros

muchos más reclamos gastronómicos.

Siempre desde el punto de vista de un aficionado a la cocina, y no de un cocinero ...

GRUPO EDITORIAL

Editorial SARGANTANA Materia **COCINA** EAN 9788416900602 Estado Disponible Encuadernación Tapa blanda 232 **Páginas** Tamaño 22x22x17 mm. Peso 750 Precio (Imp. 17,90€ inc.)

AUTOR/ES

José Rodríguez, ni cocinero, ni gastrónomo, ni crítico culinario.

Valenciano cuarentón muy aficionado a la cocina y a todo lo que tenga que ver con la gastronomía en general.

Amante del buen comer y del vino.

Le apasionan los mercados, las bodegas, cocinar y descubrir bares y restaurantes donde comer o cenar sea una buena experiencia. Descubrimientos que, junto recetas y experiencias varias, comenta y comparte en su página de Facebook Gastroaddicte, también en Instagram....