

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 ...

AUTHOR/S

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....



Editoriala	GRUPO EDITORIAL SARGANTANA
Gaia	COCINA
EAN	9788416900602
Baldintza	Disponible
Lotura	Tapa blanda
Orrialdeak	232
Neurria	22x22x17 mm.
Weight	750
Price (Tax inc.)	17,90€