

## Asturias, cocina de proximidad



**Editorial:** Ediciones Nobel

**Autor:** Pedro Reguera Urraca, PEDRO REGUERA URRACA REGUERA URRACA, Patricia Iglesias Fernández

**Clasificación:** Divulgación General > Cocina Práctica

**Tamaño:** 20 x 26 cm.

**Páginas:** 164

**ISBN 13:** 9788484597186

**ISBN 10:** 8484597180

**Precio sin IVA:** 22,12 Eur

**Precio con IVA:** 23,00 Eur

**Fecha publicacion:** 01/09/2015

### Sinopsis

Este libro es un viaje gastronómico por los paisajes de Asturias.

Le invitamos a conocer sus huertas, a adentrarse en sus bosques, a pasear por las orillas de sus ríos y a disfrutar de sus paisajes costeros; a detenerse en sus prados para descubrir la carne de los animales criados en su verdor, la rica variedad de sus quesos y los sorprendentes y dulces sabores con los que poner punto final, o mejor aún, punto y seguido a una experiencia culinaria única.

Un recorrido apasionante en el que los productos y las recetas de siempre se transforman en su versión más actual y vanguardista, conservando todo su sabor e identidad.

### Indice

Ferran Adrià

Jorge González Carmona

Martín Berasategui

Elaboraciones básicas

Recetas:

La huerta

Ensalada de tomate multicolor

Coca de tomate cherry de nuestras huertas con vino de Onís y tomillo

Verdinas con oricios y berberechos  
Fabada asturiana  
Ensalada templada de pulpo, tomate concassé y patata violet  
Garbanzos con bacalao y espinacas  
Quiche asturiano de berza  
Budín de repollo con salsa de tomate  
Crema de lombarda con brotes de col y queso Pregondón  
Menestra de verduras de nuestras huertas  
Ensalada de higos, mini mozzarellas y vinagreta de miel de la Villa  
El bosque  
Paté de boletus confitados  
Guiso de setas y huevo poché  
Ensalada templada de champiñones y cogollos  
Risotto de setas  
Salmorejo de frutos del bosque de Redes  
La mar y los ríos  
Pisaldiere de sardinas de Pravia  
Arroz con langostinos y caldo de nécoras  
Lubina a la sal  
Ensalada de salmón del Sella y gelée de tomate  
Salmonete sobre linguini de tinta de calamar y su propio caldo  
Bonito de Luanco con pesto de rúcula  
Fabas con almejas  
Croquetas de oricios  
Crema de mar y río  
Pixín rebozado con panko  
Lomo de bacalao en tempura con pisto a la miel  
Calamares de potera en su tinta  
La carne  
Tortos de maíz con picadillo, cebolla y cabrales  
Hamburguesa de gochu y ternera  
Raviolis wonton de pitu de caleya  
Choricinos a la sidra con cilantro  
Entrecot de ternera asturiana con galleta de queso Varé de cabra  
Canelones de manitas de cerdo con reducción de mango  
Cocotte de churrasco de ternera asturiana  
Pechuga de pollo rellena de cecina, queso y pasas  
Bollinos preñaos de chorizo y tocino  
Pastel de ternera asturiana al estilo de Heston Blumenthal  
Royal de hígado con cebolla confitada  
Estofado de corzo con cerveza negra asturiana  
Paletilla de cordero asada  
Solomillo de cerdo con salsa de queso La Peral y lágrima de manzana

El queso

Croquetas de queso cabrales

Soufflé de queso asturiano y calabaza

Ensalada con dados crujientes de queso de Ponga

Pan de queso La Peral y tomate seco

Coulant de queso

Los postres

Frixuelos rellenos de mermelada de higo

Scones de arándanos

Tarta de manzana y crema de arroz

Confitura de kiwi

Arroz con leche

Helado de sidra

Casadiellas

Crostata de frambuesas

Plumcake de zanahorias

Vasitos de mousse de yogur, mermelada de manzana asada y crumble

Tarta de queso Afuega'l Pitu

Flan de castañas

Carbayones caseros

Trufas de chocolate con aroma de eucalipto

Bocaditos de pera tatín

Tiramisú asturiano de requesón

Glosario

Agradecimientos

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid  
(España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es