

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 publicación: 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