

La cocina india ilustrada



Pankaj Sharma; Sandra Salmandjee

SINOPSIS

¡Un libro completamente ilustrado para saberlo todo sobre la cocina india! La cocina india ilustrada es mucho más que un simple recetario: es una auténtica inmersión en la rica y fascinante cultura culinaria de la India. Tras el éxito de La cocina japonesa ilustrada y La cocina coreana ilustrada, este nuevo título nos transporta directamente al corazón de los sabores, aromas y tradiciones del país, guiados por la mirada de las autoras Pankaj Sharma y Sandra Salmandjee, y la ilustradora Alice Charbin. Cada capítulo nos sumerge en un universo culinario distinto: panes y arroces (chapati, naan, dosa, pongal...); daals y curris emblemáticos (sambhar, pollo korma, pescado tikka masala...); chutneys, productos lácteos, comida callejera, dulces tradicionales (mithai) y bebidas como el lassi de mango, el halwa de zanahoria o el payasam de rosa. Todo ello acompañado de una completa introducción a los utensilios tradicionales, las mezclas de especias más usadas y los gestos esenciales de esta cocina. El libro incluye más de 70 recetas auténticas y accesibles, desde preparaciones básicas hasta platos más elaborados, explicadas paso a paso con ilustraciones, historias culturales y consejos prácticos. ¿Cuáles son las verduras y frutas más consumidas en India? ¿Por qué la mayoría de la población es vegetariana? ¿Qué es un thali? ¿Qué puedes encontrar en un puesto callejero de comida? Por fin a tu alcance todas las respuestas para profundizar en la cultura gastronómica india....



Editorial	COL AND COL
Materia	ESTILOS DE VIDA- AFICIONES-OCIO
Colección	COOK & PLAY
EAN	9788419483652
Páginas	128
Tamaño	23x18x1 mm.
Peso	450
Precio (Imp. inc.)	17,95€
Fecha de publicación	02/07/2025

Títulos relacionados



Bentos de las películas del Studio Ghibli, Los Azuki



Dulce kawaii Ventura, Ai



Dumplings y otros dim sum Karin Lei