

Cocina griega con Maria Zannia



Editorial: Ediciones Nobel

Autor: MARIA ZANNIA

Clasificación: Divulgación General > Cocina
Práctica

Tamaño: 19 x 25 cm.

Páginas: 160

ISBN 13: 9788484597360

ISBN 10: 8484597369

Precio sin IVA: \$ 550.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 550.00 Mxn

Fecha publicacion: 17/11/2016

Sinopsis

La cocina griega sabe a buena sal de sus mares azules, a aceite de oliva de fruta dorada, a pan fresco y auténtico, uniendo de esta manera el mar, el sol y la tierra.

«María muestra la importancia que tiene la cocina griega en la historia y cultura de su país».

-CANAL COCINA-

Indice

APERITIVOS & ENSALADAS

Ensaladilla de berenjenas

Croquetas de tomate

Ensalada de hierbas silvestres

Ensaladilla de alcaparras

Ensalada griega de garbanzos

Patatas picantes con salvia

Ensalada de pez raya

Ensalada de patata

Ensalada verde con higos y salsa de feta

Tortilla de pescaditos
Ensalada caliente de puerros
Pulпитos asados con ladóxido
Salsa picante de feta
Embutido de higo
Ensalada polítiki
Queso feta asado
Keftedes griegos con salsa picante

EMPANADAS & MASAS

Empanada de puerros
Panes fritos del Peloponeso
Empanada de pollo
Empanadillas de Mykonos
Empanada de pulpo
Empanadillas de ensalada griega
Empanada de hojas verdes y masa de maíz
Rosquillas de Tesalónica
Colines con aceitunas de Kalamata
Pastel de queso y pimientos
Focaccia griega con tahini
Pastel de calabacín y feta
Empanadillas de Skópelos
Panecitos de anís
Galletas nistísima

PLATOS PRINCIPALES

Estofado de berenjenas
Pimientos rellenos con feta
Flores de calabacines rellenas
Lentejas tradicionales
Rollitos de berenjena
Espinacas con arroz
Sopa típica de pescado
Sepia en salsa roja
Lubina rellena
Garbanzos con pulpo
Espaguetis con cigalas
Calamares rellenos con arroz
Bacalao plakí
Souvlaki de cerdo con pan pita
Sopa de pollo con avgolémono
Estofado de ternera
Albóndigas especiadas con tomate
Cerdo en salsa de tomate y skordaliá

Pollo con bamias

Pastel de Esmirna

Pierna de cabrito al hinojo

Cordero meloso con frutas secas

POSTRES & DULCES

Dulce de membrillo

Rollitos de baklavá

Bizcocho mágico

Dulce ritual kóliva

Pastel de coco

Dulce con pasta filo y leche

Cariocas de Xánthi

Limonada casera

Tartaletas de queso fresco y canela

Tarta de manzana

Dulces rellenos de mermelada y nueces

Licor de fresa

Helado de yogur griego, miel y nueces

Bebida de almendras

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649