

ediciones  
**Lectio**

Thibaut i Comalada, Eliana

## La cocina del foie gras

El foie gras no solamente se degusta encima de un canapé al principio de un banquete de fi esta. Hay mil y una maneras de cocinarlo, por sí solo o para completar otros platos. Crudo, asado, pasado por agua o pasado por la sartén, como en el caso del hojaldre Lucullus, el erizo de foie gras o el parfait al banyuls y con colmenillas, o con una cocción más larga, como la tarrina de becasas con trufas, el fi lete de buey del Perigord o la carpa rellena, acompañando la pasta fresca, las alcachofas lilas o la crema de lentejas el foie gras puede estar presente en todos los menús y en todas las estaciones del año. Además, la autora insiste en su maridaje con la fruta: melocotones, peras, higos, cerezas, etc., y nos libra secretos ancestrales de su Cataluña natal. Nos da también todas las preparaciones de oca y de pato: magrets, aves enteras, rillettes y confi tadas con o sin foie gras. En total, 117 recetas, desde las más simples hasta las más sofì sticadas.



Argitaletxea	Lectio
Bilduma	El Puchero
Orrialdeak	192
Neurria	233x155x mm.
Hizkuntza	Español
Gaia	<Pendiente de asignación>
EAN	9788496754256
PVP	15,00 €
PVP,BEZik gabe	14,42 €

