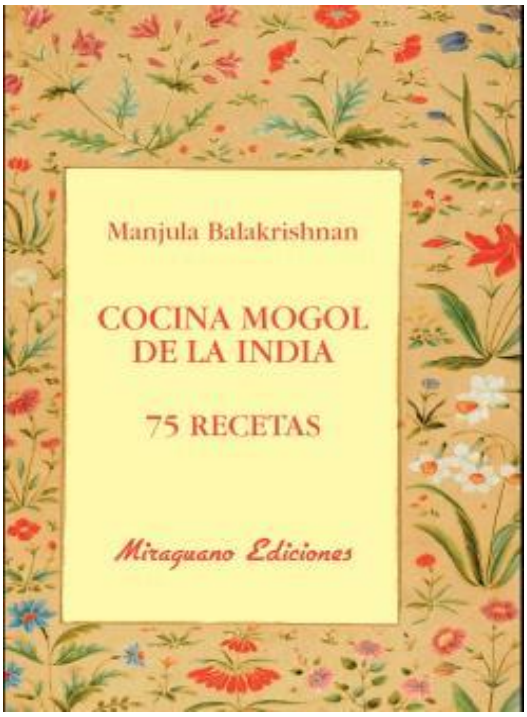
Miraguano Ediciones

Balakrishnan, Manjula

cocina mogol de la india. 75 recetas

los mogoles, originarios de persia, conquistaron la india a principios del siglo xvi y mantuvieron su hegemonía hasta el siglo xix, cuando se vieron desplazados por los británicos. durante ese tiempo desarrollaron una modalidad culinaria de gran calidad: la cocina mogol, denominada en la india mughalai pakavana. hoy en día la cocina mogol se saborea en toda la india y los platos que se sirven en la mayor parte de los restaurantes indios de occidente se basan principalmente en este estilo gastronómico.

la cocina mogol introdujo las carnes asadas, principalmente aves y cordero (pues el cerdo les estaba prohibido y no se comía vaca para respetar a la población hindú), y se empezó a preparar la carne en forma de albóndigas o brochetas, también introdujeron los pulaos (guisos de arroz), el uso de los frutos secos, los estofados de carne o los biryanis (platos de arroz con carne troceada). la leche, el queso fresco y la nata son algunos de los ingredientes principales de este esti



Argitaletxea	Miraguano
Bilduma	Sugerencias
Orrialdeak	192
Neurria	190x130x mm.
Hizkuntza	Español
Gaia	Gastronomía
EAN	9788478134199
PVP	14,00 €
PVP,BEZik gabe	13,46 €

9788478134199