



Cocina en olla exprés

Claudia&Julia

El libro de recetas para cocinar con olla a presión de manera rápida, sostenible y con el máximo sabor.

Es innegable que tenemos que cocinar cada día, y para ello se requiere mucho amor, mucho humor, ganas, imaginación, tiempo y fuerzas para hacerlo. Y alimentos e instrumentos. Siendo así, tenemos al alcance una gran herramienta para cocinar que puede ayudarnos drásticamente en la cocina: la olla a presión u olla rápida, un aparato de lo más versátil, un ayudante en la cocina en toda regla, al que muchas veces no sabemos sacarle todo el provecho para hacer una cocina variada.

Por eso hemos hecho este libro. Primero, para que se conozca el gran uso que los cocineros caseros podemos darles a las ollas rápidas y cómo nos pueden ayudar en el día a día. En segundo lugar, para explicar cómo usarlas y qué debemos tener en cuenta para cocinar con ellas. En tercer lugar, para ofrecer opciones en la vida diaria en nuestras cocinas y mostrarte cómo elaborar en olla rápida las recetas que llevarías a cabo en una cazuela convencional, pero ganando más de la mitad de tiempo. Y que haya sabor, ¡mucho sabor!

Las recetas de este libro son platos de nuestra gastronomía tradicional, desde sopa de ajo hasta rabo de ternera, pasando por crema de guisantes, brócoli al ajoarriero, arroz a la zamorana, pulpo con patatas, merluza a la gallega o una riquísima tarta de queso. Con ello pretendemos que este libro te sirva de ayuda para ganar tiempo en el día a día, y mostrar cómo hacer nuestras recetas de siempre en un tiempo récord.

Fecha de publicación:

27/10/2020

Sello Editorial:

Libros Cúpula

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordova@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Claudia&Julia