Image not found or type unknown

Recetas de la España vaciada

Pilar Pozuelo

Un libro que reivindica la gastronomía como parte de nuestra cultura.

Un libro que reivindica la gastronomía como parte de nuestra cultura.

La olla popular de la cocina sefardí, las migas pastoriles, los gazpachos manchegos, el morteruelo o la repostería a base de almendras, huevos y azúcar. Estos platos y otros más los encontrarás en *Recetas de la España vaciada,* un auténtico recorrido por la gastronomía de nuestra tierra. Desde las dehesas extremeñas hasta la vasta meseta castellana pasando por las tierras aragonesa y riojana, ligadas todas ellas histórica y culturalmente, todas estas zonas, además de la gastronomía, tienen en común la despoblación provocada por la falta de recursos y de ayudas para preservar la ganadería y agricultura autóctonas. Estas páginas son un homenaje a toda esa tierra por la herencia e influencia culinaria que nos ha dejado.

Un libro de recetas que reivindica la gastronomía y el gusto de la cocina tradicional como parte de nuestra cultura

Fecha de publicación:
09/06/2021

Sello Editorial:
Espasa

Contacto de prensa

Nombre:
INTERNACIONAL
Eduardo Martin

Telefóno: 93 492 89 06

Email:
emartines@planeta.es

Nombre: Fernanda Azeredo

Telefóno: 914230355

Email:
fazeredo@planeta.es

Nombre:
INTERNACIONAL
Patricia Jiménez

Telefóno: 93 492 82 76

Email:
pjimenezl@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Telefóno: 914230353

Email:
sayllon@planeta.es

Nombre: Luisa Paunero

Telefóno: 914 23 03 78

Email:
lpaunero@planeta.es

Nombre: Laura Fernández

Telefóno: 91 423 03 28

Email:
lfernandez@planeta.es

Nombre: María Luque

Telefóno: 916008074

Email:
mluquec@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Telefóno: 91 423 03 54

Email:
drubio@planeta.es

Pilar Pozuelo

De madre extremeña y padre andaluz, Pilar Pozuelo se crió en Córdoba y estudió Turismo e idiomas en Madrid, donde reside desde 1962. Su afición a la lectura le viene de su primer empleo en una distribuidora de libros. Tiene seis hijos y tres grandes pasiones: los viajes, la historia y la gastronomía.