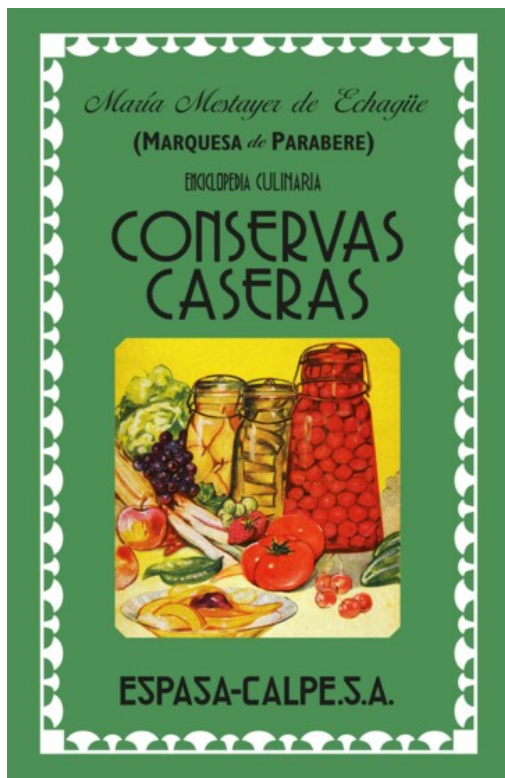




Conservas caseras

Marquesa de Parabere

Las conservas más tradicionales por un clásico: La Marquesa de Parabere

Las conservas más tradicionales por un clásico: La Marquesa de Parabere

Junto a los clásicos LA COCINA COMPLETA y CONFITERÍA Y REPOSTERÍA, no podía faltar esta obra de la Marquesa de Parabere. Se reproduce aquí la primera edición de 1936, pero todas las recetas que aparecen son perfectamente realizables hoy. Como la propia autora explicaba en el prólogo a la primera edición son "recetas de conservas caseras que, transmitidas de madres a hijas, han llegado hasta nosotros, perfeccionándose en el transcurso de los años, y que sería verdadero desastre para la gastronomía nacional el perderlas".

Pero la Marquesa añade en su recetario todo su conocimiento gastronómico: perfecciona algunos métodos, y les añade "un poco de ciencia y otro poco de la técnica moderna", además de incluir algunas recetas de conservas extranjeras.

Legumbres y hortalizas; pescados y mariscos; carnes, aves y caza; frutas... El lector encontrará muchas recetas olvidadas, descubrirá cómo mejorar otras que ya conoce y recordará el gusto de alguna que probó en su infancia.

Fecha de publicación:

09/11/2011

Sello Editorial:

Espasa

Contacto de prensa

Nombre: Fernanda Azeredo

Teléfono: 914230355

Email: fazeredo@planeta.es

Nombre: Elena Suárez

Teléfono: 618697367

Email: elena.suarez@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email: sayllon@planeta.es

Nombre: Nuria Quintanar

Teléfono: 914230377

Email: nquintanar@espasa.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 914 23 03 78

Email: lpaunero@planeta.es

Nombre: Laura Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email: lfernandez@planeta.es

Nombre: María Luque

Teléfono: 916008074

Email: mluquec@planeta.es

Marquesa de Parabere

María Mestayer de Echagüe, conocida también bajo el pseudónimo de marquesa de Parabere, fue empresaria y autora de algunas de las obras gastronómicas españolas de referencia. Fue su inexperiencia en las artes culinarias lo que la llevó a leer publicaciones gastronómicas y a experimentar en la cocina. En 1933 Espasa publicó la *Enciclopedia culinaria*, de la que proceden *La cocina completa* y *Confitería y repostería*, en la misma editorial, y, posteriormente, *Conservas caseras*.