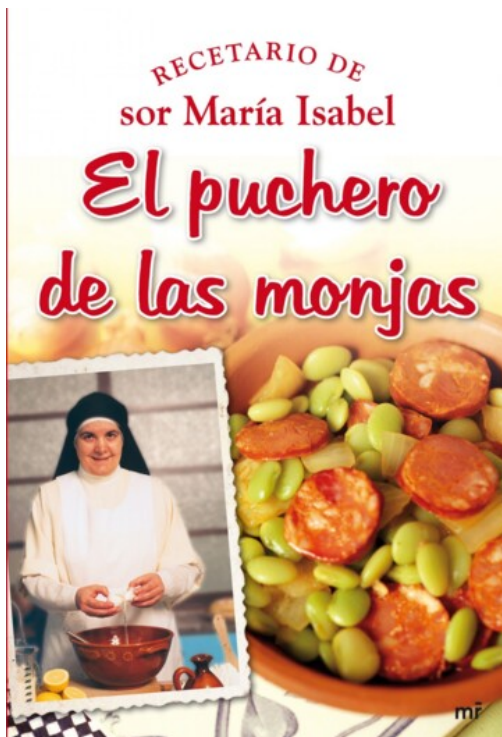




El puchero de las monjas

Sor María Isabel Lora

El puchero de las monjas nos enseña a preparar ricos platos de una manera sencilla y eficaz

***El puchero de las monjas* nos enseña a preparar ricos platos de una manera sencilla y eficaz**

Sabrosos garbanzos en su punto, tiernas lentejas, succulentas fabadas, apetitosos cocidos, deliciosas cremas de verduras, reconstituyentes caldos caseros, sopas frías y calientes, pasta al dente, jugosos arroces, nutritivos purés...

El puchero de las monjas es un manual de cocina monacal tradicional, sencilla y sana, que proporciona una gran variedad de recetas fáciles de hacer, contrastadas a lo largo de los años, y que resuelven tanto un menú individual como una comida familiar.

Un libro nacido al calor de los fogones de un convento, que nos enseña a escoger los mejores ingredientes y nos descubre trucos y secretos para mejorar los platos de toda la vida.

Fecha de publicación:
25/10/2012

Sello Editorial:
Ediciones Martínez Roca

Contacto de prensa

Nombre: Laura Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email: lfernandez@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Teléfono: 91 423 03 54

Email: drubio@planeta.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 91 423 03 78

Email: lpaunero@planeta.es

Nombre: Ficción Internacional

Email: prensaficcioninternacional@planeta.es

Quien cocina con amor, genera amor.

Sor María Isabel Lora

Sor María Isabel Lora nació en Badules (Zaragoza). Ingresó en la orden de las dominicas en 1961. En la actualidad reside en el Monasterio de las Madres Dominicas de Nuestra Señora del Rosario de Daroca, donde entre otras ocupaciones está al cuidado de la cocina del convento y del bordado de manteles y lienzos.