

## To be gourmet



**Editorial:** Ediciones Nobel

**Autor:** Beatriz Rodríguez, BEATRIZ RODRÍGUEZ VALLINA

**Clasificación:** Divulgación General > Cocina Práctica

**Tamaño:** 20 x 26 cm.

**Páginas:** 256

**ISBN 13:** 9788484597223

**ISBN 10:** 8484597229

**Precio sin IVA:** \$ 98863.00 COP

**Precio con IVA:** \$ 98863.00 COP

**Fecha publicación:** 07/09/2015

### Sinopsis

*TobeGourmet* te ofrece recetas originales y resultonas, claves para agasajar a tus invitados, ideas y trucos que jamás hubieras imaginado, para que de forma fácil, sencilla y económica, derrochando solo ingenio, tu mesa y tus platos tengan ese toque personal que los hará únicos.

Si disfrutas cocinando y sorprendiendo a los demás y quieres hacer de cualquier ocasión un momento especial, si te apasiona todo lo que tenga que ver con la cocina y no dejas de buscar ese plato original, un aire nuevo para tus recetas, los mejores vinos para maridajes y te interesa todo lo que sucede en las cocinas de los chefs más relevantes del panorama nacional, este es el libro que estabas esperando: será tu mejor fuente de inspiración.

Además, *TobeGourmet* te propone un recorrido apasionante por Madrid, Barcelona, París, Londres y Nueva York, con las mejores direcciones para tus compras gastronómicas, las pastelerías más suculentas de España y las mejores ideas de manos de una verdadera experta.

¿A qué esperas para descubrirlo todo?

Te invitamos a saborear el mundo de la mano de *TobeGourmet*.

### Indice

Prólogo

Ideas para poner la mesa

Una mesa formal. Apuntes de protocolo

Una mesa de Navidad

Una mesa con encanto

Un buffet

Una mesa de verano

Una mesa para niños  
Cocinar, emplatar y servir  
El placer de cocinar para los demás  
Vajilla, cristalería y emplatado  
Cocinar con flores  
El pan y las salsas  
Vinos y copas  
El postre y el after dinner  
El chocolate, el aceite y el queso  
El chocolate  
El aceite  
El queso  
Agenda gastronómica  
De compras  
Las mejores pastelerías del país  
La cocina creativa  
La nueva cocina vasca  
El Bulli  
Chefs representativos de la cocina creativa  
El Cellar de Can Roca  
Recetas  
Cóctel  
Foie micuit con caramelo y sal  
Croquetas de rape  
Barritas saladas para un cóctel  
Cubitos de salmón con escamas de plata  
Croquetas de confit de pato  
Croquetas al pesto  
Falsa cuajada de espárragos frescos  
Milhojas de foie manzana y queso  
Cucurucho de jamón ibérico  
Entrantes  
Sopa fría de queso con vegetales  
Crema de calabaza AOVE y coco  
Ensalada de sandía y queso feta  
Verduras salteadas con mandarina y sésamo  
Sopa de melón y canela  
Ensalada de pato a la naranja  
Flanes de merluza y salmón  
Pizza de gambas al ajillo y albahaca  
Crema de espárragos con nuez moscada  
Platos principales  
Cordero chamarito con patatas hasselback

Ternera rellena de bonito y anchoa  
Solomillo de cerdo relleno de piña y queso La Peral  
Verdinas con gambón y almejas  
Lasaña de tres quesos  
Quiche de queso parmesano y beicon  
Bonito a la llanisca  
Gallo con cítricos y pistacho  
Recetas dulces  
Tarta de queso y granada  
Galletas Principito  
Mousse de chocolate con merenguitos  
Bizcocho de manzana irlandés  
Bundt cake de mantequilla y anís  
Tarta cala con ras el hanout  
Sopa dulce de almendras  
Tarta magnolia  
El arroz con leche de Adela  
Galletas abeto  
Petit fours  
Macarons de vainilla y violetas  
Láminas de chocolate con sésamo tostado  
Pastelitos de chocolate  
Cucharitas de chocolate y sal  
Direcciones de interés  
Agradecimientos

Ediciones Nobel S.A. Centro Cívico Comercial C/ Comandante Caballero s/n Oficina 6 33005  
Oviedo, Asturias (España)  
Tel. (34) 985 277 483 Fax (34) 985 277 485  
[email protected] [www.edicionesnobel.com](http://www.edicionesnobel.com)