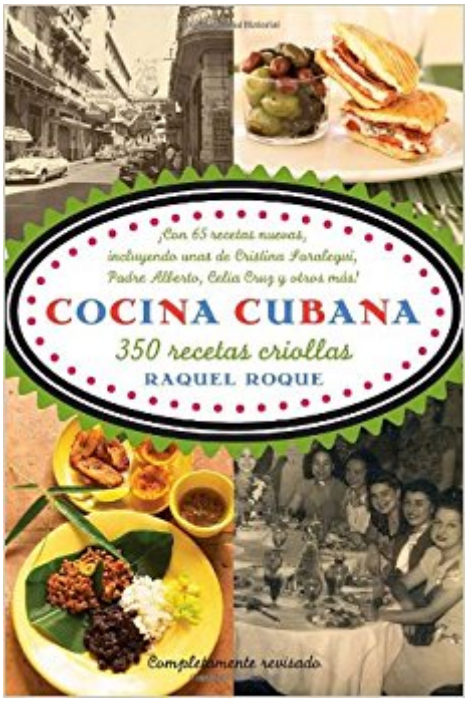
Ebook Directory
the best source of ebook

The book was found

Cocina Cubana: 350 Recetas Criollas (Spanish Edition)



PDF
Adobe
DOWNLOAD EBOOK

Synopsis

350 recetas clÃƒÂ¡sicas que captan la esencia del paladar criollo En Cocina cubana, Raquel Roque ha juntado las recetas mÃƒÂ¡s queridas de su familia para ofrecer toda una selecciÃƒÂ n de platos suculentos a los amantes de la cocina cubana. Tanto los expertos como los principiantes querrÃƒÂ¡n aprovechar esta oportunidad de preservar para las generaciones venideras la rica tradiciÃƒÂ n culinaria de la isla, o de experimentarla por primera vez. Las recetas incluidas aquÃƒÂ- reflejan lo mejor de dos mundos Ã¢â ¬â •el mundo colonial espaÃƒÂ ol y el mundo criolloÃ¢â ¬â •, creando asÃƒÂ- una mesa variada y sabrosa, salpicada de la sazÃƒÂ n que define la cultura caribeÃƒÂ a. Esta nueva ediciÃƒÂ n de Cocina cubana comparte la historia detrÃƒÂ¡s de cada receta, y cuenta con cinco capÃƒÂ-tulos nuevos de cÃƒÂ cteles, batidos, sÃƒÂ¡ndwiches, comida para bebÃƒÂ©s y recetas tÃƒÂ-picas de otros paÃƒÂ-ses latinoamericanos. AdemÃƒÂ¡s incluye recetas de cubanos ilustres, tales como: Ã Â Pollo guarachero de Celia CruzÃ Â Pavo Saralegui de Cristina SaraleguiÃ Â Frijoles negros de VictorÃ¢â ¬â„¢s CafÃƒÂ© Ã Â Flan de la abuela Yiyita del Padre Alberto Ã Â Picadillo de carne de Carlos Eire La cocina cubana es una combinaciÃƒÂ n de colores y sabores que invita por sÃƒÂ- sola a sentarse a la mesa para saborear y disfrutar de un plato de arroz con frijoles y plÃƒÂ¡tanos maduros. Desde sopas y cÃƒÂ cteles hasta mariscos y carnes, Cocina cubana es la colecciÃƒÂ n mÃƒÂ¡s comprensiva de las renombradas recetas de Cuba, detalladas en pasos sencillos que renovarÃƒÂ¡n su entusiasmo por la cocina.

Book Information

Paperback: 432 pages

Publisher: Vintage Espanol; Revised ed. edition (November 13, 2007)

Language: Spanish

ISBN-10: 0307386015

ISBN-13: 978-0307386014

Product Dimensions: 6.1 x 0.9 x 9.2 inches

Shipping Weight: 1.2 pounds (View shipping rates and policies)

Average Customer Review: 4.4 out of 5 stars 44 customer reviews

Best Sellers Rank: #498,421 in Books (See Top 100 in Books) #74 inÃ Â Books > Cookbooks, Food & Wine > Regional & International > Caribbean & West Indian #109 inÃ Â Books > Cookbooks, Food & Wine > Regional & International > Latin American #225 inÃ Â Books > Cookbooks, Food & Wine > Cooking Methods > Gourmet

Customer Reviews

Raquel Roque es dueÃƒÂ a del Downtown Book Center en Miami, una librerÃƒÂ-a internacional y distribuidora de libros en espaÃƒÂ ol. Ella ha trabajado en la industria de libros desde 1965, cuando a la tierna edad de once aÃƒÂ os su familia llegÃƒÂ a Miami desde Cuba. En 1984 Roque fue una fundadora clave de la Feria Internacional del Libro de Miami, donde ha trabajado como voluntaria por los ÃƒÂºltimos veinte aÃƒÂ os.Ã Â Ã Â Roque es licenciada en AdministraciÃƒÂ n de Hospitalidad de la Florida International University, donde por primera vez se le ocurriÃƒÂ combinar su amor por los libros con su amor por la cocina. Ã Â Desde entonces no ha dejado de coleccionar recetas cubanas de su familia, sus amigos y los lÃƒÂ-deres de su comunidad. AdemÃƒÂ¡s ha trabajado en numerosas cocinas, incluidas las del Hotel Omni y el Ramada Inn. Roque estÃƒÂ¡ casada con tres hijos y vive con su familia en Miami, Florida.

Ã Â 1CÃƒÂ cteles clÃƒÂ¡sicos cubanosNuestra maravillosa "Perla del Caribe" no sÃƒÂ lo es famosa por su mÃƒÂºsica y su comida, sino tambiÃƒÂ©n por sus bebidas. Los cÃƒÂ cteles cubanos son famosos en todo el mundo. Hay una imagen tÃƒÂ-pica del cubano que ha recorrido el mundo entero: luciendo la guayabera, fumando un habano y bebiÃƒÂ©ndose un trago, ya sea un daiquirÃƒÂ- , un cubalibre o un mojito.Tenga en cuenta que en las recetas de este capÃƒÂ-tulo, 1 medida equivale a 1 1/2onzas de lÃƒÂ-quido o licor. Por lo tanto, todas las recetas dan para un solo trago, menos "La chaparra" y el "YumurÃƒÂ-" que se pueden servir en una fiesta o, como decimos los cubanos, en una "pachanga".CubalibreEl trago que da recuerdos de noches tropicales y veranos permanentes. TambiÃƒÂ©n hay aquellos que lo llaman "una mentirita".ingredienteshielo a gusto5 medidas de Coca-Cola1 medida de ron blancozumo de 1/2 limÃƒÂ ncÃƒÂ mo se preparaEche el hielo, la Coca-Cola, el ron blanco y el zumo de limÃƒÂ n en un vaso grande. Mezcle bien los ingredientes.DaiquirÃƒÂ- El daiquirÃƒÂ- es una de las bebidas clÃƒÂ¡sicas cubanas, famoso como la rumba y conocido en todo el mundo. El clÃƒÂ¡sico lleva zumo de limÃƒÂ n, pero tambiÃƒÂ©n puede combinarse con jugo de fresa o piÃƒÂ a. En muchas licorerÃƒÂ-as venden una bebida sin alcohol.ingredienteszumo de 1/2 limÃƒÂ n1/2 cucharadita de azÃƒÂºcar1 taza de hielo picado1 medida de ron blancocÃƒÂ mo se prepara1. Coloque el zumo de limÃƒÂ n con el azÃƒÂºcar en la coctelera para que ÃƒÂ©sta se disuelva, luego agregue el hielo y, por ÃƒÂºltimo, el ron.2. BÃƒÂ¡talo en la licuadora y sÃƒÂ-rvalo en una copa de champÃƒÂ¡n (tipo flauta).Se puede usar cualquier fruta de temporada para hacer un daiquiri. DiviÃƒÂ©rtase y mezcle varias frutas para crear diferentes sabores.DaiquirÃƒÂ- de naranjaingredientes1/2 onza de zumo de limÃƒÂ n1 cucharada de jugo de naranja1 cucharadita de azÃƒÂºcar2 gotas de curaÃƒÂ§ao1

taza de hielo picado1 medida de ron blancocÃƒÂ mo se preparaSe prepara igual al daiquirÃƒÂ-clÃƒÂ¡sico, y se agrega el jugo de naranja y el CuraÃƒÂ§ao.DaiquirÃƒÂ- de cerezasDisfrute esta bebida que tiene un color muy agradable.ingredientes1/2 onza de zumo de limÃƒÂ n1 cucharadita de azÃƒÂºcar1 cucharadita de licor de cerezas1 cucharadita de granadina1 taza de hielo picado1 medida de ron blancocÃƒÂ mo se preparaSe prepara igual al daiquirÃƒÂ- clÃƒÂ¡sico, y se agrega el licor de cerezas y la granadina.ChaparraCuando quiera reunirse con su familia o sus amigos, prepare este ponche y disfrute la mÃƒÂºsica de Arturo Sandoval.rinde: 15 porcionesingredientescÃƒÂ¡scara de 1 limÃƒÂ n1 botella de ron blanco1/2 botella de vermut rojocÃƒÂ mo se prepara1. Eche la cÃƒÂ¡scara de limÃƒÂ n en una jarra y agrÃƒÂ©guele las bebidas. MÃƒÂ©talo al refrigerador y dÃƒÂ©jelo reposar por lo menos 24 horas.2. SÃƒÂ-rvalo frÃƒÂ-o. Puede guardarlo varios dÃƒÂ-as en el refrigerador.Habana especialEsta es una verdadera bebida criolla.ingredientes2 medidas de ron blanco1 medida de jugo de piÃƒÂ a1 cucharadita de marrasquinohielo a gusto1 rodaja de piÃƒÂ a para decorarcÃƒÂ mo se prepara1. Bata muy bien las bebidas con el hielo y sÃƒÂ-rvalo en un vaso grande.2. Decore el vaso con una rodaja de piÃƒÂ a.Hemingway specialEn honor del escritor Ernest Hemingway, quien amaba nuestra querida isla y siempre ordenaba este trago cuando pasaba sus tardes en el bar Floridita, el cual era tan famoso por sus bebidas como por el propio escritor.ingredientes1/2 onza de zumo de limÃƒÂ n1 cucharadita de marrasquino2 cucharaditas de jugo de toronja2 medidas de ron blancohielo picado a gustocÃƒÂ mo se prepara1. Bata todos los ingredientes en la coctelera.2. SÃƒÂ-rvalo bien frÃƒÂ-o.Isla de pinosEsta bebida debe su nombre a la bella provincia de Cuba.ingredientes2 medidas de jugo de toronja1/2 cucharadita de azÃƒÂºcar1 medida de ron blancohielo picado a gustocÃƒÂ mo se preparaSe mezcla bien todos los ingredientes y se sirve bien frÃƒÂ-o.MojitoÃ Â¿QuÃƒÂ© se puede decir sobre el mojito? ImagÃƒÂ-nese el mojito de la Bodeguita del Medio, el templo del beber y del comer y el museo del saber y del recuerdo. Se cuenta que el mojito lo inventÃƒÂ el corsario inglÃƒÂ©s Francis Drake, y Hemingway se daba los "palos" de daiquirÃƒÂ- en el Floridita y los "palos" de mojitos en la Bodeguita.ingredienteszumo de 1/2 limÃƒÂ n1/2 cucharadita de azÃƒÂºcar3 hojas de hierbabuena2 cucharadas de "bitter"1 medida de ron blancohielo a gusto2 medidas de agua mineral1 rodaja de limÃƒÂ n para decorarcÃƒÂ mo se prepara1. Mezcle el zumo de limÃƒÂ n con el azÃƒÂºcar, eche la hierbabuena y mezcle bien.2. Luego agregue el "bitter", el ron y el hielo.3. Agregue el agua mineral de ÃƒÂºltimo y decore con una rodaja de limÃƒÂ n.SantiagoSantiago de Cuba es una de las provincias mÃƒÂ¡s lindas de Cuba y le da su nombre a esta bebida.ingredientes1/4 de medida de zumo de limÃƒÂ n1/2 cucharadita de azÃƒÂºcar1/2 medida de ron blancohielo picado a gustocÃƒÂ mo se prepara1. Bata

todos los ingredientes en la coctelera.2. SÃƒÂ- rvalo en una copa de martini.YumurÃƒÂ- El valle de YumurÃƒÂ- ha sido la inspiraciÃƒÂ n de autores, cantantes y los campesinos de Cuba. Este trago nos regresa a nuestras raÃƒÂ- ces.rinde: 4 porcionesingredientesjugo de 6 naranjaszumo de 2 limones6 cucharaditas de azÃƒÂºcar3 medidas de ron blanco3 cucharadas de "bitter"hielo picado a gustocÃƒÂ mo se prepara1. Eche el jugo de naranja, el zumo de limÃƒÂ n, el azÃƒÂºcar y las bebidas alcohÃƒÂ licas en una jarra.2. MÃƒÂ©talo al refrigerador y dÃƒÂ©jelo enfriar por 2 horas.3. SÃƒÂ- rvalo con bastante hielo.. Jai -AlaiMi abuelo Sacramento, que era de raÃƒÂ- ces chinas, jugaba tremendo jai-alai, uno de los deportes favoritos de los cubanos.ingredientes1 cucharada de zumo de limÃƒÂ n1 cucharadita de azÃƒÂºcar1 hoja de hierbabuenahielo picado a gusto1 medida de ginebra1 medida de vermut1 medida de agua mineralcÃƒÂ mo se prepara1. Eche el zumo de limÃƒÂ n, el azÃƒÂºcar y la hoja de hierbabuena en un vaso y mezcle bien.2. Agregue el hielo picado y, de ÃƒÂºltimo, la ginebra, el vermut y el agua mineral.CubanitaNo hay piropo mÃƒÂ¡s lindo que llamarle "cubanita" a una mujer. Este trago es dulce, pero no empalaga -igual que las cubanitas.ingredientes2 medidas de ron elixir1 medida de crema de leche (heavy cream)cÃƒÂ mo se preparaLlene una copa de coÃƒÂ ac con el ron elixir hasta la mitad, y termÃƒÂ- nela de llenar con la crema de leche. MÃƒÂ©zclelo bien y sÃƒÂ- rva.DoncellitaDoncellita significa una dama cubanita. Este trago se les servÃƒÂ- a a las jÃƒÂ venes debutantes tal como se les sirve el Shirley Temple aquÃƒÂ- en Estados Unidos.ingredientes1 medida de crema de cacao1 medida crema de lechecÃƒÂ mo se prepara1. Llene una copa de coÃƒÂ ac con la crema de cacao hasta la mitad, y termÃƒÂ- nela de llenar con la crema de leche. Tenga en cuenta que, por la densidad de ambas bebidas, si las echa despacio, no se mezclan.2. SÃƒÂ- rvalo frÃƒÂ- o.MulataNo hay nada mÃƒÂ¡s bello que una mulata cubana, musa inspiradora de arte, mÃƒÂºsica y cultura.ingredientes1/2 onza de zumo de limÃƒÂ n1/4 de medida de crema de cacao2 medidas de ron blancohielo picado a gustocÃƒÂ mo se preparaMezcle bien los ingredientes y sirva helado..

I am originally from Cuba, came to USA as a teen. I bought the book because I forgot how to make some of the dishes, deserts, etc.The recipes in this book are very good, remind me the taste of the island. Easy to follow

Great recipes Helps me refresh my spanish

Written in Spanish - Perfecr for a gift! Real Cuban Receipe’s not the american versions.

un libro de cocina simplemete maravilloso,recetas de comida latina ,sabrosas y faciles de preparar para todos los gustos,ademas tiene fotos de las familias cubanas

Vieja guardia!!!

Just like grandma cooking

A must have!

Muy buen libro de recetas 100% cubana.....tiene de todo para hacer una buena cocina, claro y facil....se lo recomiendo a todos los Cubano que les guste cocinar y recordar la buena comida Cubana.

Download to continue reading...

Cocina cubana: 350 recetas criollas (Spanish Edition) Cocina Italiana: Recetas Italianas para principiantes (Recetas sencillas para principiantes - Comida Italiana para todos nÃ Âº 1) (Spanish Edition) 50 MEJORES RECETAS DE ENSALADAS Para Bajar de Peso y Desintoxicar el Cuerpo: Deliciosas Recetas Faciles y Saludables (Spanish Edition) 1080 recetas de cocina / 1080 cooking recipes (Spanish Edition) Cocina para tu bebÃƒÂ©: Recetas saladas y dulces para niÃƒÂ os de hasta dos aÃƒÂ os (Spanish Edition) Cocina en casa con chef James: Ingredientes simples para una cocina extraordinaria (Spanish Edition) Cocina Cubana Spanish Phrasebook: 350 Easy Spanish Phrases: Learn the Most Common Spanish Phrases Quick and Easy, Spanish Phrase Book Easy Spanish Cookbook: Authentic Spanish Recipes from Cuba, Puerto Rico, Peru, and Colombia (Spanish Cookbook, Spanish Recipes, Spanish Food, Spanish Cuisine, Spanish Cooking Book 1) Lonely Planet Seoul - How to travel to seoul with only 350 USD (Travel Guide): How to travel to seoul with only 350 USD (Travel Guide) Que Bueno Baila Usted. La Musica Cubana a Traves de Benny More (Spanish Edition) Frank PaÃƒÂ-s y la revoluciÃƒÂ n cubana (Spanish Edition) El imperio de Fidel: PetrÃƒÂ leo e ingerencia cubana en Venezuela (Spanish Edition) Spanish Phrasebook: 1,001 Easy to Learn Spanish Phrases, Learn Spanish Language for Beginners (Spanish Lessons, Spanish 101, Spanish Books) El sabor en la ruta de ColÃƒÂ n: Fragmentos del diario de a bordo de Cristobal ColÃƒÂ n y recetas de Canarias, Cuba, RepÃƒÂºblica Dominicana, HaitÃƒÂ-, Guadalupe, ... Trinidad y Venezuela (Spanish Edition) Cura tu estÃƒÂ mago para siempre: De forma natural y efectiva. Incluye 15 recetas. (Spanish Edition) Los remedios para la Diabetes de la Dama de los Jugos: Recetas de jugos, batidos y alimentos

orgÃƒÂ¡nicos para una salud Ã ƒÂ ptima (Spanish Edition) Dieta CetogÃƒÂ©nica: 40 recetas seleccionadas para perder peso extremadamente rÃƒÂ¡pido y mejorar tu salud. Aprendiendo a cocinar la dieta cetogÃƒÂ©nica (Spanish Edition) Baby-led weaning: 70 recetas para que tu hijo coma solo (Spanish Edition) Recetas Para Activar el Metabolismo y Para Bajar de Peso sin Hacer Dieta: Descubra los Mejores Tips Para Activar el Metabolismo y Pierda Peso sin Pasar Hambre Ahora (Spanish Edition)

Contact Us

DMCA

Privacy

FAQ & Help