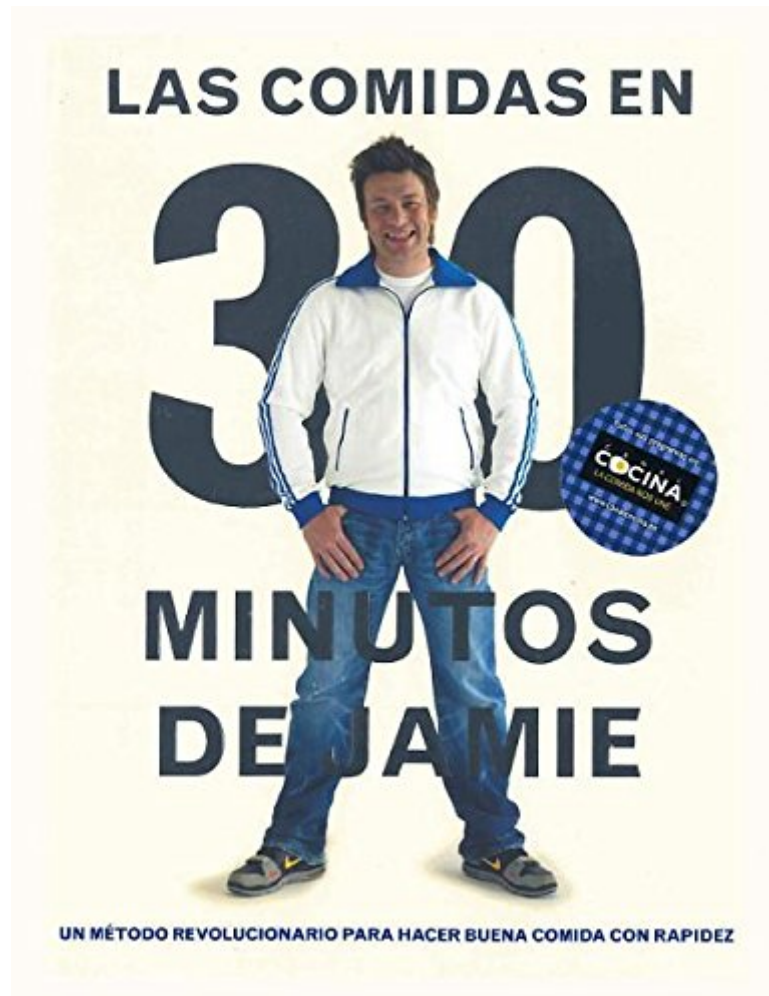


Las comidas en 30 minutos de Jamie

(Gastronomía y cocina)

Te voy a enseñar cómo puedes poner una comida completa encima de la mesa en 30 minutos justos. No un solo plato, sino todo un despliegue de cosas maravillosas. Si te gusta comer, como a mí, y cuando llegas a casa después de todo un día de trabajo te encuentras con que tienes que satisfacer unas cuantas bocas hambrientas, permíteme que te haga partícipe de los secretos de una forma nueva y revolucionaria de cocinar. En este libro te voy a enseñar cómo preparar una comida completa en el tiempo que empleas normalmente para hacer un solo plato. Te quedarás asombrado de lo que eres capaz de conseguir en solo 30 minutos. Yo mismo me quedé turulato. Esto no tiene nada que ver con sacrificar la calidad. Se trata más bien de ser organizado, de trabajar rápido, tomar atajos y emplear trucos ingeniosos para poner sobre la mesa platos de comida deliciosa, para volverse loco, en casi nada de tiempo. Cada una de las 30 comidas que se encuentran en estas páginas se ha escrito con sumo cuidado para no perder tiempo haciendo cosas innecesarias, solo cocinar bien y rápido. He creado menús completos, con ingredientes que combinan de maravilla y he planteado las recetas de un modo claro y fácil de seguir. Este tipo de cocina tiene mucho que ver con aprovechar cada minuto con sabiduría, con divertirse y con reivindicar para tu cocina el fin para el que fue creada. Tal vez pienses que es imposible hacerlo, pero te prometo que sí se puede. Echa una ojeada a este libro y verás el tipo de comidas que vas a aprender a preparar. Una vez que comiences a cocinar de este modo, no solo te entusiasmará, sino que ya no querrás volver a hacerlo como antes.

Las comidas en 30 minutos de Jamie (Gastronomía y cocina) por Jamie Oliver fue vendido por EUR 5,95 cada copia. El libro publicado por RBA. Contiene 288 el número de páginas.. Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Las comidas en 30 minutos de Jamie (Gastronomía y cocina)
- ISBN: 8492981776
- Fecha de lanzamiento: September 22, 2011
- Número de páginas: 288 páginas
- Autor: Jamie Oliver
- Editor: RBA

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Las comidas en 30 minutos de Jamie (Gastronomía y cocina) en línea. Puedes leer Las comidas en 30 minutos de Jamie (Gastronomía y cocina) en línea usando el botón a continuación.

LEER ON-LINE

Las recetas de Triana: Manitas de cerdo en salsa

Esta receta de las Manitas de cerdo lleva en la carpeta de provisionales mucho tiempo en el ordenador, me he decidido a publicarla a pesar de los años por lo que ...

Fajitas de pollo fáciles para cenar, las mejores del mundo ...

Estas FAJITAS DE POLLO se van a convertir en un clásico dentro de las recetas para tu familia. Las fajitas son una alternativa fácil y rápida de la comida mexicana.

Gastronomía Salvadoreña

Redactado por: Kevin Gómez. Editado por: Tania Calderón. Mi estadía en Perú llegó a su fin, momentáneamente. Sin embargo, las experiencias y aprendizajes que ...

pescados archivos

PREPARACIÓN. Hacer la salsa tártara poniendo en el vaso de la batidora la mahonesa, las anchoas, las alcaparras y la mostaza. Triturar hasta obtener una salsa de ...

Mi Biblioteca de Cocina

Éstos son mis tesoros. A lo largo de los años he ido recopilando libros en mi Biblioteca de Cocina particular. Evidentemente esto no se acaba nunca....hay

Las recetas de Triana

En la entrada de hoy traemos unas hamburguesas de salmón rápidas de Jamie Oliver, que por cierto, nos han encantado, una versión asiática y rápida de sus Fishcakes.

Libros de Cocina

Compra online los Mejores Libros de Cocina: más vendidos, recomendados y novedades. Envío GRATIS desde 19€ o con Casadellibro plus.

Jamie Oliver, un 'Sir' contra el imperio de McDonald's ...

¿Demasiado ocupado? ¿Demasiado caro? ¿No sabes cómo hacerlo?, pregunta en la introducción de su programa este hombre que a menudo cocina en chándal.

81 comidas y alimentos preparados que puedes hacer en casa

Una selección de 81 productos que puedes encontrar en el supermercado, con su receta para

hacerlos en casa y ahorrar dinero, desde salsas, cremas y patés hasta ...

Escalopines al Cabrales

Cómo preparar este clásico de la cocina asturiana. Los famosos escalopines o filetes en salsa de queso Cabrales. Una receta deliciosa y llena de sabor.