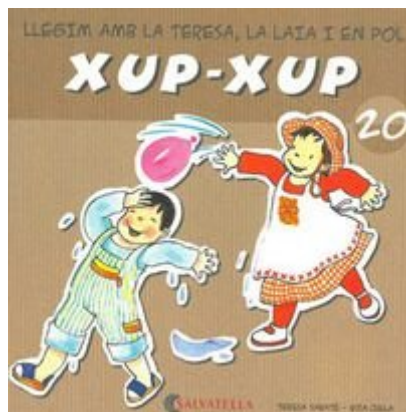


Xup-Xup 20

Rare book

Xup-Xup 20 por Teresa Sabaté i Rodié. El libro publicado por Editorial Miguel A. Salvatella , S.A... Regístrate ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Xup-Xup 20
- ISBN: 8484125882
- Fecha de lanzamiento: December 1, 2010
- Autor: Teresa Sabaté i Rodié
- Editor: Editorial Miguel A. Salvatella , S.A.

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Xup-Xup 20 en línea. Puedes leer Xup-Xup 20 en línea usando el botón a continuación.

[LEER ON-LINE](#)

Fricandó de vedella amb bolets – QUÈ CUINO AVUI. La Marta

...

Els bolets, el vi, la picada i el sofregit, claus per a un bon fricandó! Temps: 1h 30 min. Dificultat: mitjana Conservació: quatre dies a la nevera tancat en un ...

Carta

¿Quieres ver nuestra carta de vinos? [clica aquí](#) Disfruta de un delicioso arroz junto al mar Arenal Restaurant sugiere una exquisita cocina me

Bacallà amb sanfaina

Si hi ha un plat típic de la nostra terra es sense dubte el "Bacallà amb samfaina", és d'aquells plats que sempre han fet les àvies a casa nostra. Amb productes ...

CANELONS DE PEIX (THERMOMIX)

INGREDIENTS PER 20 CANELONS: Jo avui he posat: 400g. de perca 200g. de bacalla 20 placas de canelons 40g. d'oli 50g. de ceba ratllada 1 raig de conyac 15g. de farina ...

Pollastre amb pebrot i tomàquet – QUÈ CUINO AVUI. La Marta ...

Recomanació: -coure el pollastre a foc lent i si feu el plat per emportar-vos-el en carmanyola tanqueu el foc abans no estigui del tot cuit: amb 2 minuts de ...

Cigrons amb botifarra

L'altre dia pensant què podia fer per dinar, vaig obrir la nevera i vaig veure que tenia botifarra. Volia cuinar-la d'una manera diferent i ràpida. Així és com se ...

Pollastre rostit a la catalana.

Avui us vull fer un plat tradicional, "Pollastre rostit" que es fa a totes les cases catalanes amb petites diferències: hi ha que posa les cebetes senceres, altres ...

CALAMARES EN SU TINTA.

Ingredientes: Seis calamares 0.5 l. aceite oliva 1 l. leche entera Tinta de calamar o sepia. Preparación: Se limpian bien los calamares, se separan las aletas y las ...

Pollastre amb sèpia i escamarlans (103/130)

Un mar i muntanya de primeríssima categoria, una recepta gens complicada però que porta la seva feina, calculeu ben bé un parell d'hores. L'espera, però, val ...

Màster en cassoles de fang – Olleta de verdures

Fa unes setmanes, aprofitant que la meva mare rondava per Barcelona, vam anar a comprar una cassola de fang nova. Per gran pena nostra i en especial del nostre ...