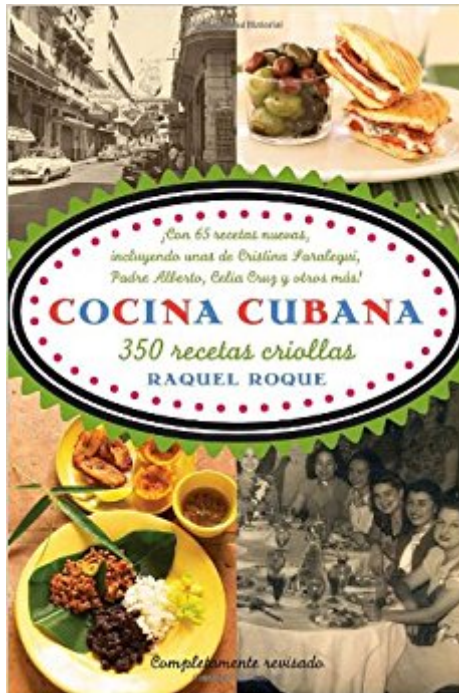




Ebook Directory
the best source of ebook

The book was found

Cocina Cubana: 350 Recetas Criollas (Spanish Edition)



Synopsis

350 recetas clásicas que captan la esencia del paladar criollo En Cocina cubana, Raquel Roque ha juntado las recetas más queridas de su familia para ofrecer toda una selección de platos succulentos a los amantes de la cocina cubana. Tanto los expertos como los principiantes querrán aprovechar esta oportunidad de preservar para las generaciones venideras la rica tradición culinaria de la isla, o de experimentarla por primera vez. Las recetas incluidas aquí reflejan lo mejor de dos mundos —el mundo colonial español y el mundo criollo—, creando así una mesa variada y sabrosa, salpicada de la sazón que define la cultura caribea. Esta nueva edición de Cocina cubana comparte la historia detrás de cada receta, y cuenta con cinco capítulos nuevos de cñctes, batidos, sandwiches, comida para bebidas y recetas picas de otros países latinoamericanos. Además incluye recetas de cubanos ilustres, tales como: • Pollo guarachero de Celia Cruz • Pavo Saralegui de Cristina Saralegui • Frijoles negros de Victor • Café • Flan de la abuela Yiyita del Padre Alberto • Picadillo de carne de Carlos Eire La cocina cubana es una combinación de colores y sabores que invita por sí sola a sentarse a la mesa para saborear y disfrutar de un plato de arroz con frijoles y plñtanos maduros. Desde sopas y cñctes hasta mariscos y carnes, Cocina cubana es la colección más comprensiva de las renombradas recetas de Cuba, detalladas en pasos sencillos que renovarñ 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 in • Books > Cookbooks, Food & Wine > Regional & International > Caribbean & West Indian #109 in • Books > Cookbooks, Food & Wine > Regional & International > Latin American #225 in • Books > Cookbooks, Food & Wine > Cooking Methods > Gourmet

Customer Reviews

Raquel Roque es dueña del Downtown Book Center en Miami, una librería internacional y distribuidora de libros en español. Ella ha trabajado en la industria de libros desde 1965, cuando a la tierna edad de once años su familia llegó 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 últimos veinte años. Roque es licenciada en Administración de Hospitalidad de la Florida International University, donde por primera vez se le ocurrió combinar su amor por los libros con su amor por la cocina. Desde entonces no ha dejado de coleccionar recetas cubanas de su familia, sus amigos y los líderes de su comunidad. Además ha trabajado en numerosas cocinas, incluidas las del Hotel Omni y el Ramada Inn. Roque está casada con tres hijos y vive con su familia en Miami, Florida.

¿A qué se refieren los clásicos cubanos? Nuestra maravillosa "Perla del Caribe" no solo es famosa por su música y su comida, sino también por sus bebidas. Los clásicos cubanos son famosos en todo el mundo. Hay una imagen típica del cubano que ha recorrido el mundo entero: luciendo la guayabera, fumando un habano y bebiendo un trago, ya sea un daiquiri, un cubalibre o un mojito. Tenga en cuenta que en las recetas de este capítulo, 1 medida equivale a 1 1/2 onzas de licor o licor. Por lo tanto, todas las recetas dan para un solo trago, menos "La chaparra" y el "Yumur" que se pueden servir en una fiesta o, como decimos los cubanos, en una "pachanga". Cubalibre El trago que da recuerdos de noches tropicales y veranos permanentes. También hay aquellos que lo llaman "una mentirita". ingredientes hielo a gusto 5 medidas de Coca-Cola 1 medida de ron blanco zumo de 1/2 limón se prepara Eche el hielo, la Coca-Cola, el ron blanco y el zumo de limón en un vaso grande. Mezcle bien los ingredientes. Daiquiri El daiquiri es una de las bebidas clásicas cubanas, famoso como la rumba y conocido en todo el mundo. El clásico lleva zumo de limón, pero también puede combinarse con jugo de fresa o piña. En muchas licorerías venden una bebida sin alcohol. ingredientes zumo de 1/2 limón 1/2 cucharadita de azúcar 1 taza de hielo picado 1 medida de ron blanco se prepara 1. Coloque el zumo de limón con el azúcar en la coctelera para que esta se disuelva, luego agregue el hielo y, por último, el ron. 2. Batalo en la licuadora y sávalo en una copa de champán (tipo flauta). Se puede usar cualquier fruta de temporada para hacer un daiquiri. Diviértase y mezcle varias frutas para crear diferentes sabores. Daiquiri de naranja ingredientes 1/2 onza de zumo de limón 1 cucharada de jugo de naranja 1 cucharadita de azúcar 2 gotas de curaçao 1

taza de hielo picado1 medida de ron blancocÃfÂ mo se preparaSe prepara igual al daiquirÃfÂ- clÃfÂsico, y se agrega el jugo de naranja y el CuraÃfÂsao.DaiquirÃfÂ- de cerezasDisfrute esta bebida que tiene un color muy agradable.ingredientes1/2 onza de zumo de limÃfÂ n1 cucharadita de azÃfÂcar1 cucharadita de licor de cerezas1 cucharadita de granadina1 taza de hielo picado1 medida de ron blancocÃfÂ mo se preparaSe prepara igual al daiquirÃfÂ- clÃfÂsico, 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 mÃfÂsica de Arturo Sandoval.rinde: 15

porcionesingredientescÃfÂscara de 1 limÃfÂ n1 botella de ron blanco1/2 botella de vermut rojocÃfÂ mo se prepara1. Eche la cÃfÂscara de limÃfÂ n en una jarra y agrÃfÂguele las bebidas. MÃfÂtalo al refrigerador y dÃfÂjelo reposar por lo menos 24 horas.2. SÃfÂ- rvalo frÃfÂ- o. Puede guardarlo varios dÃfÂ- as en el refrigerador.Habana especialEsta es una verdadera bebida criolla.ingredientes2 medidas de ron blanco1 medida de jugo de piÃfÂ a1 cucharadita de marrasquinohielo a gusto1 rodaja de piÃfÂ a para decorarcÃfÂ mo se prepara1. Bata muy bien las bebidas con el hielo y sÃfÂ- rvalo en un vaso grande.2. Decore el vaso con una rodaja de piÃfÂ 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 limÃfÂ n1 cucharadita de marrasquino2 cucharaditas de jugo de toronja2 medidas de ron blancohielo picado a gustocÃfÂ mo se prepara1. Bata todos los ingredientes en la coctelera.2. SÃfÂ- rvalo bien frÃfÂ- o.Isla de pinosEsta bebida debe su nombre a la bella provincia de Cuba.ingredientes2 medidas de jugo de toronja1/2 cucharadita de azÃfÂcar1 medida de ron blancohielo picado a gustocÃfÂ mo se preparaSe mezcla bien todos los ingredientes y se sirve bien frÃfÂ- o.MojitoÃ Â¿QuÃfÂ© se puede decir sobre el mojito? ImagÃfÂ- 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 inventÃfÂ el corsario inglÃfÂs Francis Drake, y Hemingway se daba los "palos" de daiquirÃfÂ- en el Floridita y los "palos" de mojitos en la Bodeguita.ingredienteszumo de 1/2 limÃfÂ n1/2 cucharadita de azÃfÂcar3 hojas de hierbabuena2 cucharadas de "bitter"1 medida de ron blancohielo a gusto2 medidas de agua mineral1 rodaja de limÃfÂ n para decorarcÃfÂ mo se prepara1. Mezcle el zumo de limÃfÂ n con el azÃfÂcar, eche la hierbabuena y mezcle bien.2. Luego agregue el "bitter", el ron y el hielo.3. Agregue el agua mineral de ÃfÂltimo y decore con una rodaja de limÃfÂ n.SantiagoSantiago de Cuba es una de las provincias mÃfÂs lindas de Cuba y le da su nombre a esta bebida.ingredientes1/4 de medida de zumo de limÃfÂ n1/2 cucharadita de azÃfÂcar1/2 medida de ron blancohielo picado a gustocÃfÂ mo se prepara1. Bata

todos los ingredientes en la coctelera.2. S  f  - rvalo en una copa de martini.Yumur  f  - El valle de Yumur  f  - ha sido la inspiraci  f   n de autores, cantantes y los campesinos de Cuba. Este trago nos regresa a nuestras ra  f  - ces.rinde: 4 porcionesingredientesjugo de 6 naranjaszumo de 2 limones6 cucharaditas de az  f   car3 medidas de ron blanco3 cucharadas de "bitter"hielo picado a gustoc  f   mo se prepara1. Eche el jugo de naranja, el zumo de lim  f   n, el az  f   car y las bebidas alcoh  f   licas en una jarra.2. M  f   talo al refrigerador y d  f   jelo enfriar por 2 horas.3. S  f  - rvalo con bastante hielo.. Jai -AlaiMi abuelo Sacramento, que era de ra  f  - ces chinas, jugaba tremendo jai-alai, uno de los deportes favoritos de los cubanos.ingredientes1 cucharada de zumo de lim  f   n1 cucharadita de az  f   car1 hoja de hierbabuenahielo picado a gusto1 medida de ginebra1 medida de vermut1 medida de agua mineralc  f   mo se prepara1. Eche el zumo de lim  f   n, el az  f   car y la hoja de hierbabuena en un vaso y mezcle bien.2. Agregue el hielo picado y, de   f   ltimo, la ginebra, el vermut y el agua mineral.CubanitaNo hay piropo m  f   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)c  f   mo se preparaLlene una copa de co  f   ac con el ron elixir hasta la mitad, y term  f  - nela de llenar con la crema de leche. M  f   zclelo bien y s  f  - rva.DoncellitaDoncellita significa una dama cubanita. Este trago se les serv  f  - a a las j  f   venes debutantes tal como se les sirve el Shirley Temple aqu  f  - en Estados Unidos.ingredientes1 medida de crema de cacao1 medida crema de lechec  f   mo se prepara1. Llene una copa de co  f   ac con la crema de cacao hasta la mitad, y term  f  - 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. S  f  - rvalo fr  f  - o.MulataNo hay nada m  f   s bello que una mulata cubana, musa inspiradora de arte, m  f   sica y cultura.ingredientes1/2 onza de zumo de lim  f   n1/4 de medida de crema de cacao2 medidas de ron blancohielo picado a gustoc  f   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 simplemente maravilloso, recetas de comida latina, sabrosas y fáciles de preparar para todos los gustos, además 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 fácil....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 nº 1) (Spanish Edition) 50 MEJORES RECETAS DE ENSALADAS Para Bajar de Peso y Desintoxicar el Cuerpo: Deliciosas Recetas Fáciles y Saludables (Spanish Edition) 1080 recetas de cocina / 1080 cooking recipes (Spanish Edition) Cocina para tu bebé: Recetas saladas y dulces para niños de hasta dos años (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 País y la revolución cubana (Spanish Edition) El imperio de Fidel: Petróleo 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 Colombia: Fragmentos del diario de a bordo de Cristobal Colón y recetas de Canarias, Cuba, República Dominicana, Haití, Guadalupe, ... Trinidad y Venezuela (Spanish Edition) Cura tu estómago 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

org↓nicos para una salud ↓ptima (Spanish Edition) Dieta Cetog↓nica: 40 recetas seleccionadas para perder peso extremadamente r↓pido y mejorar tu salud. Aprendiendo a cocinar la dieta cetog↓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](#)