

## RECOMENDACIONES COCINA

Como bien es sabido, desde la **Biblioteca Municipal San Telmo** recomendamos la **lectura** de libros de todo tipo y temática.

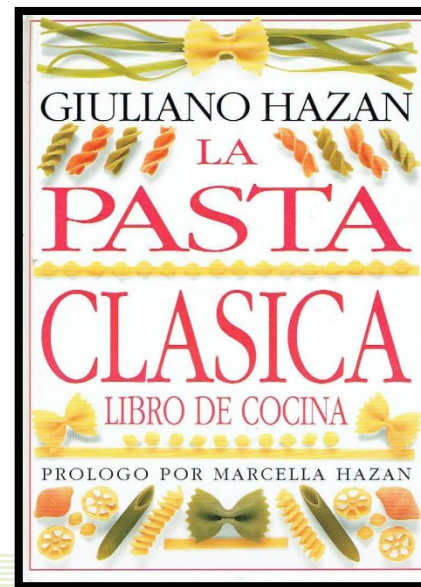
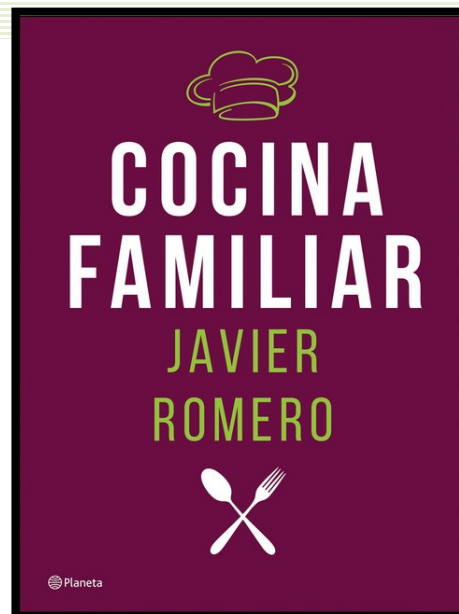
Dada la gran diversidad de obras de las que dispone la biblioteca, se ha decidido animar a la lectura de aquellas que resumen **recetas**, platos, **tapas**, aperitivos y postres para todos los gustos y paladares, desde algunos dedicados a un solo ingrediente o estilo, como pasta, carne o verduras, hasta algunos dedicados a lugares específicos de la geografía española, como Galicia, Castilla la Mancha, Andalucía o Cataluña.

Los siguientes pasajes resumen el argumento de **libros presentes en la biblioteca** y que ya sea por parte de usuarios que los han leído previamente o del criterio de los trabajadores aquí presentes, merecen una oportunidad de todos aquellos que aman la **cocina** y todo lo que esta nos regala.

*“Cocina Familiar”. Javier Romero.*

*Con cerca de 200 recetas, es un homenaje a una cocina casera y sabrosa que sobrevive al paso del tiempo y a la llegada de nuevas modas gastronómicas. Son los platos de la abuela, los guisos, las verduras de la huerta, los postres deliciosos que culminan un ágape para el recuerdo.*

*Deliciosos manjares que incluyen desde conceptos como salsas, pastas, ensaladas y croquetas, hasta platos cuya elaboración se asemeja a un rito lento y delicado. San jacobos, huevos con bechamel, arroz con setas, arroz con leche...*



*“La Pasta Clásica. Libro de cocina”. Giuliano Hazan.*

*Más de cien deliciosas recetas de pasta, desde los platos clásicos italianos a otros simples de preparar, rápidos y livianos.*

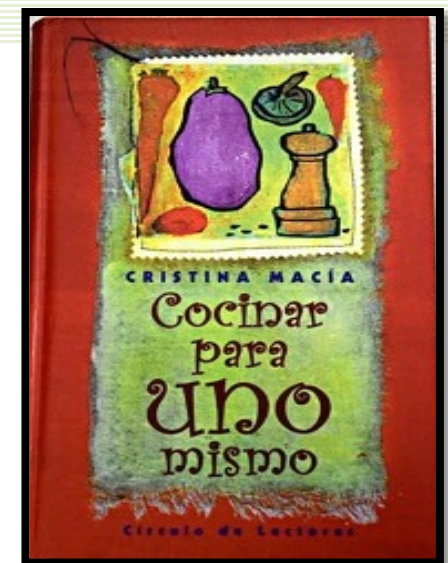
*Su colorido catálogo presenta todas las variedades y estilo de pastas italianas.*

*Escrito por uno de los más importantes chefs de su promoción. Al leer y probar las recetas que ha dejado este libro, el lector verá una magistral muestra de un extraordinario compromiso y dominio de principios culinarios cuyo único objetivo es producir un sabor satisfactorio y profundamente agradable.*

*“Cocina para uno mismo”. Cristina Macía.*

*El mundo en general, y los libros de cocina en particular, parecen estar pensados para las multitudes. Sin embargo, a los que comen solos, (jóvenes, viajeros, divorciados, solteros vocacionales...), no parece quedarles más opción que el menú del bar de la esquina o la insalubre comida improvisada en casa.*

*Este libro, divertido, práctico y “suculento”, nos ofrece más de cien alternativas distintas para cocinar a diario sabrosas recetas individuales destinadas al verdadero rey de la casa: Uno mismo.*



Comparte este folleto.

Todo puede tener otra vida. ¡Recicla!

---

**"Aperitivos y Tapas".** Por Larousse.

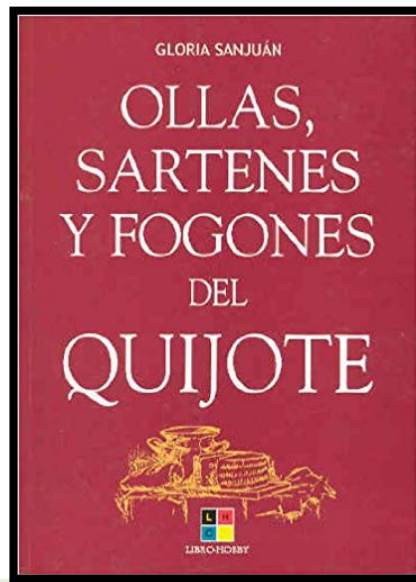
*Tostadas, canapés, copas, cremas para untar, tartaletas, bocaditos, pinchos...*

*La solución perfecta a esas situaciones en la que los amigos y los familiares nos obsequian con su agradecida presencia, aperitivos sencillos, pero con buena presentación.*

*Para abrir boca o para cenar, una selección de sesenta recetas, dulces y saladas, tiernas y crujientes.*

*Recetas para que cocinar sea un placer para la vista y el gusto.*

---



---

**"Ollas, sartenes y fogones del Quijote".** Gloria Sanjuán.

*Repertorio culinario, rico fruto del universal libro de Cervantes, en el que reúne un testimonio fidedigno de una época gloriosa, una sociedad rural exigente y un universo de personajes más que enigmáticos.*

*Dispersas en la memoria popular y la tradición oral de generaciones unidas por el amor a la cocina, las recetas recopiladas en este volumen han sido rescatadas e incluso, debidamente actualizadas, para su mayor disfrute en un momento luminoso del arte de la Gastronomía Española.*

---

---

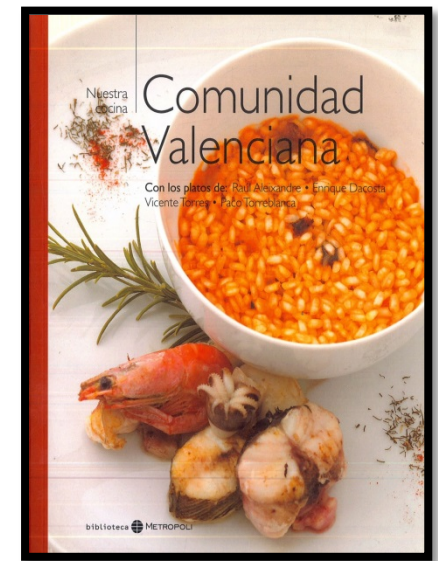
**"Cocinar mejor que nunca".** Por el Círculo de Lectores.

*Magnífica colección que invita en cada uno de sus tomos a preparar los más sabrosos platos de "Aves", "Sopas y guisos", "Pescado", "Verduras", "Carnes", "Tentempiés y piccolabis"...*

*Aquí, en la foto, "Carnes". Las más sabrosas y atractivas maneras de cocinar y servir las más diversas carnes, con indicaciones sobre su compra, preparación, trinchado y presentación.*

*Con la ayuda de este libro sabrá cómo aprovechar la infinita variedad de las carnes para preparar apetitosos platos.*

---



---

**"Nuestra cocina: Comunidad Valenciana".** Raúl Aleixandre, Enrique Dacosta, Vicente Torres y Paco Torreblanca.

*Compendio de recetas y platos tradicionales del levante peninsular valenciano, desde entrantes y primeros, en los que destacan la típica sopa de pescado y marisco o las habas con jamón; pasando a segundos como la archiconocida paella valenciana o el conejo con ciruelas; finalizando con postres como los dulces flaones o los simples almendrados.*

*Menús con mayor o menor dificultad, pero que no dejarán a nadie indiferente.*

---

