



## Cocina con flores (Spanish Edition)

 **Descargar**

 **Leer En Linea**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Cocina con flores (Spanish Edition)

*Adolfo Pérez Agustí*

## Cocina con flores (Spanish Edition) Adolfo Pérez Agustí

Que la comida debe entrar por los ojos y la nariz antes que por la boca es algo bien sabido, siendo estos dos factores los más cuidados por los buenos cocineros. Hasta tal punto es así que la presentación visual de un menú y el aroma que llega hasta lugares lejanos, son los que diferencian una comida de categoría de una simple mesa campera. El entorno también influye, ¡qué duda cabe!, ya que unos compañeros de mesa agradables son en ocasiones el aliciente que necesitábamos, lo mismo que el elegante mantel, la cubertería y la imprescindible limpieza. Después está la comida misma, con el aroma que es capaz de llegar hasta nuestro sistema límbico y que provoca las primeras secreciones de jugos gástricos. De este aspecto se encargan las especias -antaoño la mayor fuente de riqueza para los países productores-, y los diversos condimentos que enriquecen las salsas, carnes y pescados.

Sin embargo, la vista es quizá el ingrediente más importante, hasta el punto en que podemos considerarlo el principal, y para ello basta con mirar el escaparate de un delicatessen, de una marisquería o una pastelería (este último el más sugestivo para la mayoría de las personas): aunque no tengamos hambre en ese momento, resulta difícil resistir la tentación de entrar y comprar aquello que tan atractivamente nos ofrecen.

Y puesto que ya hemos nombrado los dos elementos que más intervienen en que se desarrolle bruscamente un deseo imperioso de comer -la vista y el olfato-, no nos debe extrañar que ahora, cuando los cocineros (llamarles “restauradores” me parece tan cursi que desisto de hacerlo) han alcanzado casi la categoría de personajes públicos de interés colectivo, se busquen nuevas alternativas en los manjares.

La solución ha venido nuevamente de la mano de la naturaleza, con dos ingredientes que existen en abundancia, no excesivamente caros, y que permiten potenciar y mejorar al más soso de los platos. Nos referimos a las algas y las flores, las primeras procedentes de la despensa más abundante del planeta, el mar, y las segundas presentes sin problemas en la mayoría de los hogares y jardines.

De las flores trataremos en este libro (otro hay sobre las algas), no solamente proporcionando recetas fáciles de preparar, sino instruyendo a los consumidores sobre sus beneficios para la salud, pues poco recomendable sería un plato sabroso de comida si nos provocase enfermedades. Las flores comestibles, y esto es algo que el lector debe tener bien claro, son altamente saludables, al mismo tiempo que dan sabor, olor y mejor presencia a cualquier comida.

 [Descargar Cocina con flores \(Spanish Edition\) ...pdf](#)

 [Leer en línea Cocina con flores \(Spanish Edition\) ...pdf](#)

**Descargar y leer en línea Cocina con flores (Spanish Edition) Adolfo Pérez Agustí**

---

Format: Kindle eBook

Download and Read Online Cocina con flores (Spanish Edition) Adolfo Pérez Agustí #J5M63DNVTQ1

Leer Cocina con flores (Spanish Edition) by Adolfo Pérez Agustí para ebook en líneaCocina con flores (Spanish Edition) by Adolfo Pérez Agustí Descarga gratuita de PDF, libros de audio, libros para leer, buenos libros para leer, libros baratos, libros buenos, libros en línea, libros en línea, reseñas de libros epub, leer libros en línea, libros para leer en línea, biblioteca en línea, greatbooks para leer, PDF Mejores libros para leer, libros superiores para leer libros Cocina con flores (Spanish Edition) by Adolfo Pérez Agustí para leer en línea.Online Cocina con flores (Spanish Edition) by Adolfo Pérez Agustí ebook PDF descargarCocina con flores (Spanish Edition) by Adolfo Pérez Agustí DocCocina con flores (Spanish Edition) by Adolfo Pérez Agustí MobipocketCocina con flores (Spanish Edition) by Adolfo Pérez Agustí EPub

**J5M63DNVTQ1J5M63DNVTQ1J5M63DNVTQ1**