



Cocina tradicional para jóvenes

Abad Alegría, Francisco

ISBN: 978-84-7681-997-5

Col. Gastronomía, 6

Año 2017 / 22x19 cm / 208 pp

98 fotos e ilustraciones a color

25,00 €

Este no es un recetario al uso y está pensado para jóvenes de entre 15 y 18 años. Pretende recoger lo fundamental de las recetas tradicionales de cocina en España [...]

En primer lugar se hace un intento de promocionar la estacionalidad como criterio desaparecido de la cocina tradicional, a causa de la fluidez del comercio y las regulaciones del mercado.

Después, se hace una introducción explicativa de cada receta, de modo que el joven lector tenga una idea de su historia y significado, encuadrando el modo de cocinar en el tiempo y la cultura.

Al tiempo se explican algunas técnicas básicas de cocina, que si se exponen separadas de su inmediata utilización resultan tediosas y desalientan al joven cocinero.

El libro no está pensado para leerlo de seguido, porque eso puede provocar un empacho de letras, sino para ir picoteando; un día con tiempo disponible o cuando se tienen ganas de celebrar algo o asombrar a la familia o a los amigos.

[...] El lenguaje ha buscado la máxima sencillez, sin caer en la vulgaridad ni en un exceso de coloquialidad.

El índice alfabético permite consultar las recetas, los modos de preparación o la historia de algunos productos incluídas en el texto descriptivo de cada receta, para facilitar la tarea al joven que se acerca por primera vez a la cocina con la mente muy abierta y ganas de aprender, pero sin la intención de convertirse en cocinero en el futuro.



Francisco ABAD ALEGRÍA (Pamplona, 1950)

Licenciado (1974) y Doctor (1976) en Medicina por la Universidad de Navarra. Especialista en Neurología, Neurofisiología y Psiquiatría. Ha publicado numerosos libros y artículos relacionados con su profesión.

LIBROS DE COCINA Y GASTRONOMÍA:

Cocinar en Navarra (con R. Ruiz, Pamiela, 1986); *Cocinando a lo silvestre* (Pamiela, 1988); *Nuestras*

verduras (con R. Ruiz, Pamiela, 1990); *Microondas y cocina tradicional* (Pamiela, 1994); *Tradiciones en el fogón* (Pamiela, 1999); *Cus-cus, recetas e historias del alcuzcuz magrebí-andalusí* (CSIC, 2000); *Migas. Un clásico popular de remoto origen árabe* (Certeza, 2005); *Embutidos y curados del Valle del Ebro* (AAG, 2005); *Pimientos guindillas y pimentón. Una sinfonía en rojo* (TREA, 2008); *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas del siglo XX* (TREA, 2009); *Nuevas líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas del siglo XX* (TREA, 2011); *La cocina cristiana de España de la A a la Z* (MIRA, 2014); *Menús del siglo XX en España* (en prensa).



948 326535 • www.pamiela.com •

soltxate@pamiela.com