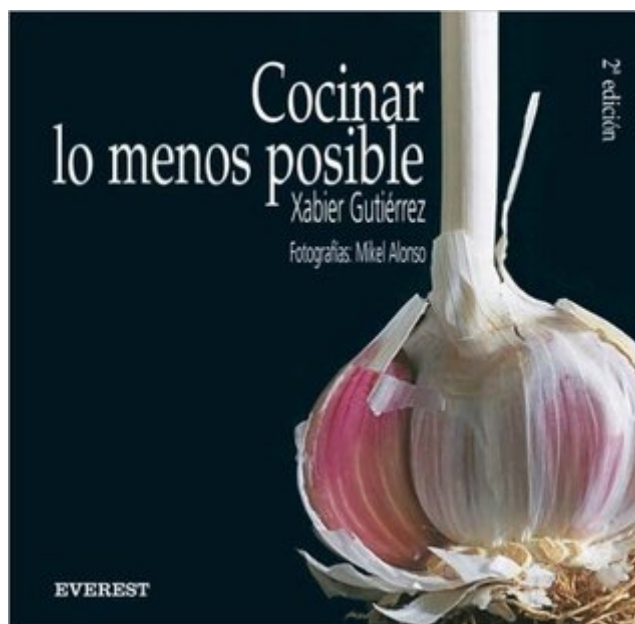


# Cocinar lo menos posible

Estamos en la cocina de nuestra casa y disponemos del equipamiento habitual en una cocina casera: un congelador, un frigorífico, un horno, un microondas, y una batidora. Por otro lado, tenemos los ingredientes que por lo general se encuentran en los "súper" normales de toda España. Es decir, disponemos de pimientos, cebollas, pollo, conejo, merluza, sardinas, etcétera, así hasta los noventa y dos productos de los que en las páginas de este libro intentaremos describir sus posibilidades culinarias. Pero cuidado, aquí no vamos a dar recetas, no vamos a dar proporciones, no; lo que vamos a intentar es que te las arregles sin ayuda de nadie. Tú has cocinado muchas veces en tu casa, y por eso debes de tener confianza en ti mismo. Aquí te enfrentas a unos comensales muy habituales, tu familia. ¿Y cómo te puede ayudar este libro? Pues muy sencillo. Tú vas al frigorífico y curioseas lo que hay en su interior... pollo y algo de nueces, por ejemplo. A continuación vas al libro y te lees las páginas referentes a estos productos. Son muy concisas, luego apenas tardarás unos minutos. Con esas ideas cierras el libro y te pones manos a la obra con lo que te haya gustado y decidas preparar. No te preocupes por no tener la típica receta: déjate llevar, disfruta, inventa, transforma, sorprende, provoca, haz de la cena un arma para desarrollar tu imaginación... convence a tus amados comensales de lo que estás haciendo. El libro quiere ser sobre todo un cómplice, una ayuda en la que tú te puedes apoyar, nunca un maestro dictatorial; no necesitamos educación, lo que necesitamos es buen gusto, ideas y dejarse llevar. Cosas sencillas y ricas. No disponemos de mucho tiempo, apenas una hora antes. Y olvídate de las proporciones, salvo en pastelería. No llamar a un "telepollo", no, cocinar en un tiempo récord, apenas una hora, pero cocinar. Esto es la labor de este pequeño libro... Cocinar lo menos posible..., pero cocinar.

Cocinar lo menos posible por Xabier Gutiérrez.. Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Cocinar lo menos posible
- ISBN: 8424185102
- Fecha de lanzamiento: January 1, 1970
- Autor: Xabier Gutiérrez

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Cocinar lo menos posible en línea. Puedes leer Cocinar lo menos posible en línea usando el botón a continuación.

[LEER ON-LINE](#)

## posible

Compound Forms: Spanish: English ¡será posible! expr expresión: Expresiones idiomáticas, dichos, refranes y frases hechas de tres o más palabras ...

## Cocinar y Compartir

Lo normal para esta receta es utilizar pechugas de pollo, pero mi madre siempre lo hacía con contramuslos porque el resultado es mucho más jugoso.

## Tips para cocinar en la olla de cocción lenta

Las ollas de cocción lenta son una excelente opción cuando se trata de cocinar. Las ventajas que tienen estas ollas es que ofrecen una opción para ...

## Juegos de Cocina

Juegos de Cocina: Planifica los gastos de tu restaurante con los juegos de cocina de MiniJuegos.com. Aprende a cocinar con los juegos de ...

## Consejos para cocinar con una olla de cocción lenta (slow ...

Cocinar con una olla lenta es muy sencillo pero hay que tener en cuenta algunos detalles, que seguramente desconozcáis, porque alimentos y condimentos que ...

## Cocinar legumbres

Cómo cocinar legumbres como judías y lentejas y evitar los gases que producen. Una guía sencilla y completa para cocer correctamente las legumbres, con ...

## El tofu no es soso si lo preparas bien: consejos para ...

Lo que todo el mundo sabe sobre el tofu es que es "la carne de los vegetarianos", al menos esa es la fama que se ha ganado. Es cierto, es un producto ...

## VIAJAR A ISLANDIA BARATO. "LO MÁS BARATO POSIBLE"

Como ves desde Noruega o Reino Unido viajar a Islandia ronda los 60 euros, si encontramos vuelos desde España a estos países por lo mismo tendríamos un ...

## Cocinar con coliflor

¿No sabes cómo cocinar la coliflor? ¿Qué hacer con ella? ¿Cómo hacer que tenga un sabor y olor más agradable? ¿Qué más platos puedes hacer? Te ...

## **Ingredientes**

El agar-agar se obtiene de algas rojas y su principal uso es como gelatina vegetal, aunque también lo podemos encontrar como ingrediente en ensaladas chinas.