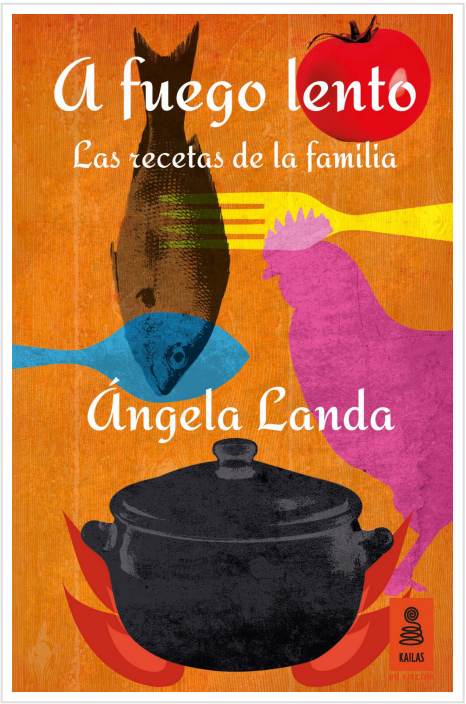

A fuego lento

Landa, Ángela

KAILAS

Materia: GASTRONOMIA
Colección: NO FICCION
Encuadernación: TAPA BLANDA O BOLSILLO
PVP: 17.90 €
EAN: 9788416023837
Páginas: 208
Tamaño: 150x230 mm.

Sinopsis

Una cocina de sencilla ejecución pero siempre sabrosa y suculenta, que no exige grandes conocimientos técnicos, ni ingredientes difíciles de encontrar, ni sofisticados utensilios. Unas recetas que recuperan sabores olvidados en un rincón de nuestra memoria. A lo largo de cuatro generaciones, el apellido Landa se ha ganado un lugar de honor en la gastronomía española. Desde el fundador, Escolástico, hasta sus bisnietos han practicado una cocina atenta a los cambios del gusto pero sin perder nunca la guía de la tradición. Su historia se cuenta en el prólogo, escrito por un hijo de la autora. Angela Landa, decana de la familia, reúne recetas procedentes de sus padres, de su hermano Jesús -creador del establecimiento burgalés-, de sus tíos... y de ella misma, que las ha puesto en práctica cientos de veces y las ha depurado para conseguir el milagro de la claridad y la sencillez. Al publicar este recetario, la autora ha rendido un impagable servicio a quienes saben que también en casa se puede disfrutar de la buena comida.

Ángela Landa



Ángela Landa (Madrid, 1923) pertenece a una familia que ha hecho muchas y buenas cosas en la gastronomía española. El Real Club de Puerta de Hierro, La Gran Taberna y Escolástico en Madrid, el María Cristina y La Perla en San Sebastián, y el Landa en Burgos son los principales nombres que jalonan esa ilustre historia, iniciada en los albores del siglo XX y felizmente continuada hasta hoy. Ángela, autora también de "El libro de la repostería" (1987), ha vivido como protagonista, asesora o testigo de primera línea ese largo recorrido por la mejor versión de nuestra cocina.