

Cocina con solera

Angelita Alfaren sukaldea

ANGELITA ALFARO

17x24 cm. 180 pág.

Rústica

ISBN 978-84-9843-399-9

ISBN 978-84-9843-400-2



Angelita Alfaro ha querido transmitir sus conocimientos de toda una vida a quienes la rodean. *Cocina con solera* constituye una magistral exposición práctica de la buena cocina de siempre. Un libro de recetas que lo mismo sirve para organizar el menú de a diario que una auténtica comida de fiesta.

22,95€



25,00 €



200 recetas sanas y ricas

200 errezeta goxo eta osasuntsu

ARANTZA LORENZO

17x24 cm. 168 pág.

Rústica

ISBN 978-84-9843-364-7

ISBN 978-84-9843-365-4



Libro de recetas eminentemente práctico en el que la nutricionista Arantza Lorenzo vuelca sus conocimientos y experiencia para, a través de una amplia variedad de platos y recetas, poner los cimientos para una buena alimentación, sana y rica.

22,95€



25,00 €



Cocina con producto de temporada

Sasoian sasoioko sukaldaritzza

JOSEMA AZPEITIA

17x24 cm. 232 pág.

Rústica

ISBN 978-84-9843-333-3

ISBN 978-84-9843-334-0



Libro que ofrece múltiples lecturas: informa mes a mes del producto de temporada; recopila un centenar largo de platos y es, finalmente, una estupenda guía de restaurantes, puesto que las recetas han sido cedidas por cocineros de prestigio que han hecho del respeto al producto de temporada su seña de identidad.

25,95€



25,00 €



Delicias vegetarianas Kaskazuri

Barazki mokadu goxoak

EQUIPO DE COCINA KASKAZURI

17x24 cm. 188 pág.

Rústica

ISBN 978-84-9843-314-2

ISBN 978-84-9843-315-9



El equipo de cocina del conocido restaurante donostiarra Kaskazuri reúne por fin en un libro las sabrosas recetas vegetarianas que proponen en su menú. Empezando por los aperitivos y terminando con los postres, cerca de 200 recetas exquisitas que harán las delicias de todas las personas amantes de la cocina.

23,50 €



22,50 €



Cocina del mundo en Euskal Herria

Munduko sukaldaritzza
Euskal Herrian

17x24 cm. 156 pág.

Rústica
ISBN 978-84-9843-273-2
ISBN 978-84-9843-272-5



Centenar largo de recetas de cocina internacional, procedentes de restaurantes de reconocido prestigio situados en Euskal Herria: Alemania, Marruecos, México, Argentina, Bretaña, Líbano, India, Italia, Vietnam, Japón y China. Platos variados, sabrosos y diferentes que permiten saborear comidas exóticas sin salir de casa.

22,95€

21,50 €



La esencia de la cocina vasca

Betiko euskal sukaldaritzza

JOSÉ CASTILLO

17x24 cm. 176 pág.

Rústica
ISBN 978-84-9843-179-7
ISBN 978-84-9843-223-7



Selección de las mejores recetas del maestro José Castillo y, por ende, de la cocina vasca; platos de toda la vida, elaborados a la manera tradicional. Además de gran cocinero, Castillo fue pionero en la recopilación de recetas esenciales. Su amor por los pucheros le llevó a visitar caseríos donde recopiló recetas que habían pasado entre generaciones.

23,95 €

22,50 €



Pintxos de vanguardia a la donostiarra

Kutixiak donostiar erara

JOSEMA AZPEITIA

17x24 cm. 256 pág.

Rústica
ISBN 978-84-9843-156-8
ISBN 978-84-9843-157-3



Exquisita selección de bares donostiarras que durante la última década han cambiado el panorama del pintxo y cuya influencia se ha extendido a todo el sector. Porque, casi sin darnos cuenta, el pintxo ha pasado de la rebanada de pan al plato.

27,00 €

25,00 €



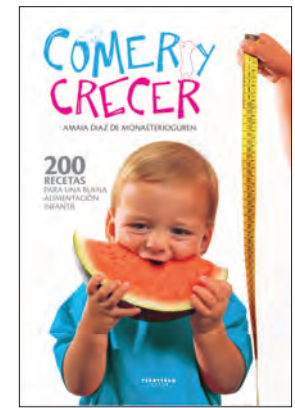
Comer y crecer

Handitzen, handitzen

AMAIA DIAZ DE MONASTERIOGUREN

17x24 cm. 232 pág.

Rústica
ISBN 978-84-9843-189-6
ISBN 978-84-9843-190-2



Aprender a comer bien desde la infancia y adquirir buenos hábitos alimenticios son clave para un óptimo desarrollo físico y psíquico durante el crecimiento, a la vez que constituyen una de las mejores garantías para llegar a ser un futuro adulto sano. Amaia Diaz de Monasterioguren combina sabios consejos y recetas.

27,00 €

25,00 €



La cocina doméstica de Pedro Subijana

PEDRO SUBIJANA

22x28 cm. 568 pág.

Rústica

ISBN 978-84-8091-992-0



Hacia años que Pedro Subijana tenía ganas de recopilar en un libro lo mejor de sus recetas para ayudar a la gente en su cocina doméstica diaria. El resultado ha sido “La cocina doméstica de Pedro Subijana”, un recetario sencillo, variado y sabroso que reúne más de 800 recetas.



46,95 €

Se coge una cebolla...

RAMÓN BARCELÓ

17x24 cm. 212 pág.

Rústica

ISBN 978-84-9843-151-3



El oncólogo Ramón Barceló vuelca en este libro sus conocimientos, experiencias y práctica culinaria. Este manual recoge consejos útiles, un recetario completo y sugerencias de menú para todo el año. Imprescindible para quienes dan sus primeros pasos en la cocina y muy recomendable para los ya experimentados pero abiertos a nuevas sugerencias.



27,50 €

Dulces caprichos

KOLDO SALINAS

17x24 cm. 192 pág.

Rústica

ISBN 978-84-9843-133-9



El maestro chocolatero Koldo Salinas es el artífice de este libro donde a través de un centenar de recetas vierte su sabiduría sobre cómo hacer bombones y trufas increíbles, tartas y pasteles deliciosos o pastas de té. Dulces caprichos constituye una tentación para golosos y lujuriosos.



27,50 €

Entre fogones con Angelita Alfaro

ANGELITA ALFARO

17x24 cm. 224 pág.

Rústica

ISBN 978-84-9843-061-5



«No queremos una cocina repetitiva sino cocineros sensibles que pongan el corazón en cada cosa que hacen». Juan Mari y Elena Arzak saben bien de quien hablan porque cariño, buen hacer y productos de primera calidad son los ingredientes de la cocina de Angelita Alfaro.



29,95 €

Combina tu cocina

ASIER ABAL, RUBÉN
TRINCADO, EDORTA LAMO,
PABLO BASSI

Rústica
ISBN 978-84-9843-042-4



Combina tu cocina poco tiene que ver con los libros de recetas al uso. Cuatro brillantes cocineros de la nueva generación: Asier Abal, Rubén Trincado, Edorta Lamo y Pablo Bassi son sus artífices. El libro reúne un centenar de recetas principales a las que se llega combinando diferentes ingredientes.



31,95 €

50 hierbas buenas

NEKANE MARTIARENA

17x24 cm. 212 pág.
Rústica
ISBN 978-84-9843-017-2



Este libro ofrece una magnífica oportunidad para adentrarse en el mundo de las plantas medicinales, a través de 50 completas fichas ilustradas con fotografías realizadas especialmente para este trabajo. Esta obra se convertirá en una herramienta de consulta indispensable en las salidas al monte o al campo.



28,95 €

**Alta cocina
de andar por casa**

ASIER ABAL GASTÓN

17x24 cm. 252 pág.
Rústica
ISBN 978-84-9843-001-1



Un libro especial para ocasiones especiales, con la particularidad de que no hay que ser un profesional de los fogones para abordar las tentaciones que propone Asier Abal. Se trata de alta cocina, pero no imposible. El libro reúne un centenar de recetas, un capítulo específico dedicado a los vinos y propuestas para decorar la mesa.

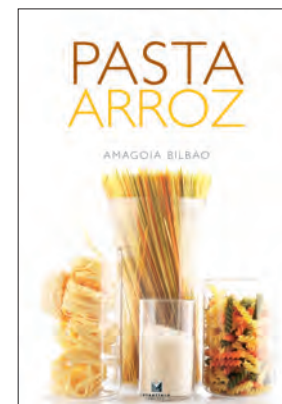


29,95 €

Pasta y arroz

AMAGOIA BILBAO

16,5x24 cm. 232 pág.
Rústica
ISBN 978-84-8091-964-7



Las prisas y la falta de tiempo son el principal motivo de un tipo de alimentación simple y rápida, en detrimento de la calidad y variedad. "Pasta y arroz" reúne un centenar de recetas de fácil elaboración, al tiempo que respeta los cánones tradicionales de una alimentación sana y equilibrada.



29,95 €

100 recetas con label

ANTXIÑE MENDIZABAL
JOSEMA AZPEITIA

16,5x24 cm. 232 pág.
Rústica
ISBN 978-84-8091-536-6



La gastronomía vasca está compuesta por una amplia variedad de productos de reconocido prestigio y calidad. 100 recetas con label recopila los 50 mejores productos de la cocina vasca y un centenar de recetas cedidas por prestigiosos cocineros del país.



29,95 €

Recetas sabrosas para diabéticos

LUIS IRIZAR

16,5x24 cm. 116 pág.
Rústica
ISBN 978-84-8091-115-3



El maestro Luis Irizar es el autor de este libro dirigido a personas diabéticas o en régimen alimenticio. Su originalidad estriba en que rompe el tópico de dieta igual a alimentación sosa y monótona. El centenar de recetas va acompañada de una exhaustiva tabla informativa sobre calorías y nutrientes.



22,95 €

Cocina vegetariana casera

Cuisine végétarienne
KARMEN SOBEJANO

16,5x24 cm. 232 pág.
Rúst.: ISBN 978-84-8091-954-8
Edición en francés,
ISBN 978-84-9843-046-2



Centenar de recetas sabrosas, de elaboración sencilla y económica, pensadas para cocinar a diario. Comienza con un surtido de ensaladas; continúan los segundos, fríos y calientes. Los terceros están divididos en verduras, pastas y harinas, cereales y proteínas. Y, para terminar, postres.



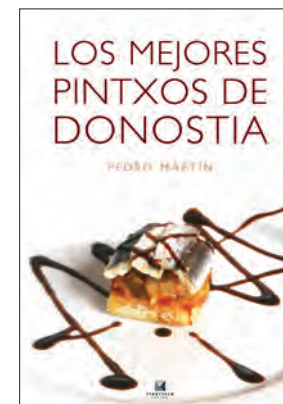
29,95 €



9,95 €

Los mejores pintxos de Donostia
Les meilleures tapas de Donostia
PEDRO MARTÍN

16,5x24 cm. 192 pág.
Rúst.: ISBN 978-84-8091-904-3
Edición en francés,
ISBN 978-84-8091-905-0



Este libro es una muestra más de la evolución de la cocina en miniatura que se está desarrollando en esta ciudad y que hoy se reconoce a nivel mundial. Los pintxos que presenta son una muestra de lo mejor y lo más novedoso del momento.



23,95 €

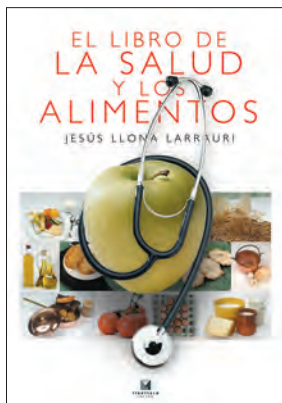


23,95 €

El libro de la salud y los alimentos

JESÚS LLONA LARRAURI

16,5x24 cm. 208 pág.
Rúst.: ISBN 978-84-8091-839-8
Cart.: ISBN 978-84-8091-844-2



Jesús Llona trata de dar contestación en estas páginas a muchas de las preguntas que nos hacemos a menudo, todas ellas relacionadas con la salud y los alimentos.

24,95 €

31,95 €



La nueva cocina de Angelita

ANGELITA ALFARO

16,5x24 cm. 304 pág.
Rúst.: ISBN 978-84-8091-680-6
Cart.: ISBN 978-84-8091-623-3



Angelita Alfaro, que rebosa corazón en todo lo que hace, recopila maneras culinarias de las de toda la vida en este libro. Cocinera de tradición, con este nuevo libro se ha planteado renovarse, cuidando siempre de la vieja savia culinaria.

28,95 €

34,85 €



Golmajías. Repostería sencilla

ANGELITA ALFARO

16,5x24 cm. 240 pág.
Rústica
ISBN 978-84-8091-900-5



Golmajías o “golmajerías” –palabra originaria de La Rioja, de donde procede nuestra autora– representa para Angelita Alfaro una forma de entender la repostería. La variedad y la sencillez de las recetas son una de las características de este libro, que reúne más de 200 propuestas.



30,00 €

La dieta de la vida

ANGELITA ALFARO

17x24 cm. 308 pág.
Cartoné
ISBN 978-84-8091-434-5



Este libro está dirigido a las personas que desean realizar una dieta sana y ofrece la posibilidad de disponer de unas recetas fáciles, variadas, con métodos sencillos para que las personas aprendan a comer de nuevo.

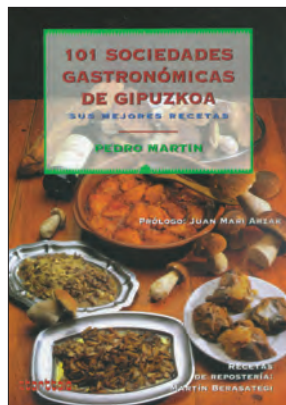


34,95 €

101 Sociedades Gastronómicas de Gipuzkoa

PEDRO MARTÍN

17x24 cm. 320 pág.
Cartoné
ISBN 978-84-8091-435-5



Las sociedades gastronómicas son uno de los baluartes más importantes de la cocina vasca, así como lo son sus recetas, recopiladas en este libro.

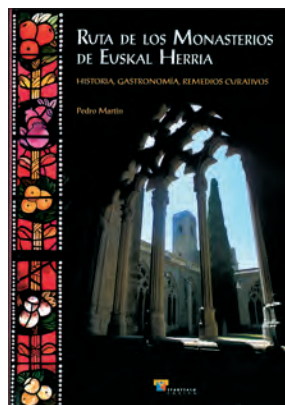


40,00 €

Ruta de los Monasterios de Euskal Herria

PEDRO MARTÍN

17x24 cm. 256 pág.
Cartoné
ISBN 978-84-8091-624-0



Los monasterios han contribuido a la conservación de un extraordinario patrimonio, así como a un estilo de vida sano y natural, a través de sus propuestas culinarias.



33,95 €

Donosti pintxo a pintxo

PEDRO MARTÍN

17x24 cm. 336 pág.
Cartoné
40,00 €



Más de 500 pintxos de la mano de 150 cocineros. He aquí la manera de aprender a elaborar un succulento bocado al alcance de cualquier aficionado. Además, este libro brinda la posibilidad de conocer Donostia de una atractiva forma: pintxo a pintxo.

Donosti pintxo a pintxo

Més de 500 receptes de 150 cuiners

PEDRO MARTÍN

17x24 cm. 336 pág.
Catalán
40,00 €



Tapas, pinchos de Donostia

Plus de 500 recettes

PEDRO MARTÍN

17x24 cm. 336 pp.
Francés
40,00 €



Tapas of San Sebastian

Over 500 recipes from 150 chefs

PEDRO MARTÍN

17x24 cm. 336 pp.
Inglés
40,00 €



Las setas: del bosque a la mesa

J.A. MUÑOZ

16,5x24 cm. 198 pág.
Rústica
ISBN 978-84-8091-040-8



El escaso conocimiento de setas y hongos en nuestra cocina, limitada a unas pocas especies y pocos platos -revueltos, a la plancha y poco más- motivó al autor a seguir investigando sobre el tema. Este libro es un compendio de los muchos conocimientos y aportaciones de este experto.



21,50 €

La cocina de las setas

J.A. MUÑOZ

16,5x24 cm. 200 pág.
Rúst.: ISBN 978-84-8091-760-5
Cart.: ISBN 978-84-8091-766-7



Recopilación de las 33 setas más interesantes, populares y recomendables en detalladas fichas explicativas que incluyen recetas de lo más exquisitas y variadas.



26,95 €

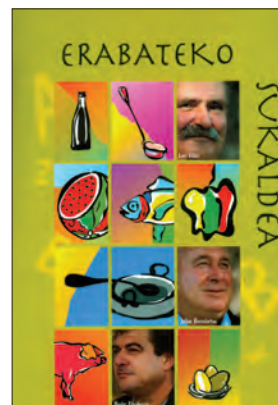


32,95 €

Erabateko sukaldea

HASIER ETXEBARRIA,
JULIAN BERECIARTUA,
LUIS IRIZAR

16,5x24 cm. 216 pág.
Rústica
ISBN 978-84-8091-481-9



Sukalde kontutan sekula ez galtzeko jakin behar diren gauzak eta erak zerrendan idatziak. Liburu honetan janariez eta janarien ingurukoez hitz egiten da. Historia, natura eta dietetika aipamenak dira gehienak. Aholkuren bat edo beste eta bitxikeriak, era alfabetikoan antolatuta.



20,50 €



El bacalao

J.M. ZALDUNBIDE

16,5x24 cm. 280 pág.
Rústica
19,40 €



100 recetas de cuatro generaciones

LAURA GUTIÉRREZ

16,5x24 cm. 96 pág.
Rústica
14,05 €



Recetas de 200 cocineros de sociedades vascas

JOSÉ CASTILLO

16,5x24 cm. 260 pág.
Rústica
19,50 €



Viejas recetas de nuestros caseríos

JOSÉ CASTILLO

16,5x24 cm. 136 pág.
Rústica
14,55 €



Recetas de pescado

JOSÉ CASTILLO

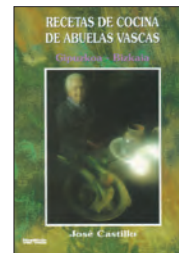
16,5x24 cm. 160 pág.
Rústica
15,95 €



Manual de cocina económica vasca

JOSÉ CASTILLO

16,5x24 cm. 336 pág.
Rústica
21,05 €



Recetas de cocina de abuelas vascas

(Araba-Nafarroa)
(Gipuzkoa-Bizkaia)

JOSÉ CASTILLO

16,5x24 cm. 212 pág.
192
Rústica 18,85 €

