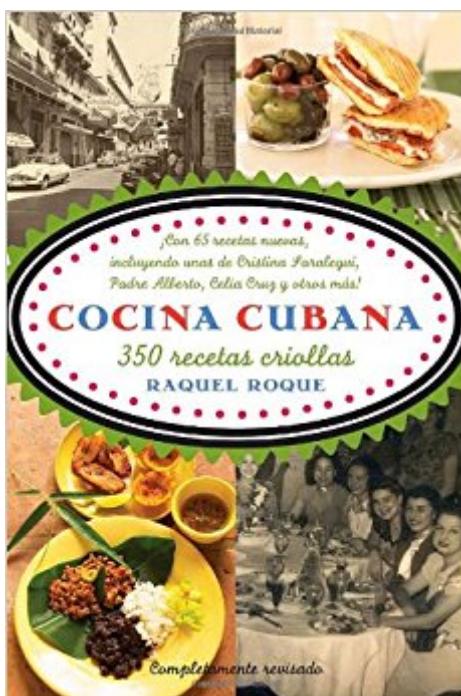


The book was found

Cocina Cubana: 350 Recetas Criollas (Spanish Edition)



Synopsis

350 recetas clásicas que captan la esencia del paladar criollo En Cocina cubana, Raquel Roque ha juntado las recetas más queridas de su familia para ofrecer toda una selección de platos succulentos a los amantes de la cocina cubana. Tanto los expertos como los principiantes querrán aprovechar esta oportunidad de preservar para las generaciones venideras la rica tradición culinaria de la isla, o de experimentarla por primera vez. Las recetas incluidas aquí reflejan lo mejor de dos mundos —el mundo colonial español y el mundo criollo—, creando así una mesa variada y sabrosa, salpicada de la sazón que define la cultura caribeña. Esta nueva edición de Cocina cubana comparte la historia detrás de cada receta, y cuenta con cinco capítulos nuevos de cuchillos, batidos, sandwiches, comida para bebidas y recetas típicas de otros países latinoamericanos. Además incluye recetas de cubanos ilustres, tales como: Pollo guarachero de Celia Cruz, Frijoles negros de Victorio Saralegui, Cafecito, Flan de la abuela Yiyita del Padre Alberto, Picadillo de carne de Carlos Eire. La cocina cubana es una combinación de colores y sabores que invita por sí sola a sentarse a la mesa para saborear y disfrutar de un plato de arroz con frijoles y plátanos maduros. Desde sopas y cuchillos hasta mariscos y carnes, Cocina cubana es la colección más comprensiva de las renombradas recetas de Cuba, detalladas en pasos sencillos que renovarán su entusiasmo por la cocina.

Book Information

Paperback: 432 pages

Publisher: Vintage Espanol; Revised ed. edition (November 13, 2007)

Language: Spanish

ISBN-10: 0307386015

ISBN-13: 978-0307386014

Product Dimensions: 6.1 x 0.9 x 9.2 inches

Shipping Weight: 1.2 pounds (View shipping rates and policies)

Average Customer Review: 4.4 out of 5 stars 44 customer reviews

Best Sellers Rank: #498,421 in Books (See Top 100 in Books) #74 in Books > Cookbooks, Food & Wine > Regional & International > Caribbean & West Indian #109 in Books > Cookbooks, Food & Wine > Regional & International > Latin American #225 in Books > Cookbooks, Food & Wine > Cooking Methods > Gourmet

Customer Reviews

Raquel Roque es dueña del Downtown Book Center en Miami, una librería internacional y distribuidora de libros en español. Ella ha trabajado en la industria de libros desde 1965, cuando a la tierna edad de once años su familia llegó a Miami desde Cuba. En 1984 Roque fue una fundadora clave de la Feria Internacional del Libro de Miami, donde ha trabajado como voluntaria por los últimos veinte años. Raquel es licenciada en Administración de Hospitalidad de la Florida International University, donde por primera vez se le ocurrió combinar su amor por los libros con su amor por la cocina. Desde entonces no ha dejado de colecciónar recetas cubanas de su familia, sus amigos y los líderes de su comunidad. Además ha trabajado en numerosas cocinas, incluidas las del Hotel Omni y el Ramada Inn. Roque está casada con tres hijos y vive con su familia en Miami, Florida.

1CubanosNuestra maravillosa "Perla del Caribe" no sólo lo es famosa por su música y su comida, sino también por sus bebidas. Los cócteles cubanos son famosos en todo el mundo. Hay una imagen típica del cubano que ha recorrido el mundo entero: luciendo la guayabera, fumando un habano y bebiéndose un trago, ya sea un daiquirí, un cubalibre o un mojito. Tenga en cuenta que en las recetas de este cocktail, 1 medida equivale a 1 1/2 onzas de licor. Por lo tanto, todas las recetas dan para un solo trago, menos "La chaparra" y el "Yumurí" que se pueden servir en una fiesta o, como decimos los cubanos, en una "pachanga".
El trago que da recuerdos de noches tropicales y veranos permanentes. También hay aquellos que lo llaman "una mentirita".
Ingredientes:
5 medidas de Coca-Cola
1 medida de ron blanco
zumo de limón
1 cucharadita de azúcar
1 taza de hielo picado
1 medida de ron blanco
Mezcle bien los ingredientes.
Daiquirí- El daiquirí es una de las bebidas clásicas cubanas, famoso como la rumba y conocido en todo el mundo. El clásico lleva zumo de limón, pero también puede combinarse con jugo de fresa o piña. En muchas licorerías venden una bebida sin alcohol.
Ingredientes:
zumo de limón
1/2 cucharadita de azúcar
1/2 onza de zumo de naranja
1/2 onza de zumo de limón
1 cucharada de jugo de naranja
1 cucharadita de azúcar
2 gotas de curaçao

taza de hielo picado1 medida de ron blancocÃƒÂmo se preparaSe prepara igual al daiquirÃƒÂ- clÃƒÂjsico, y se agrega el jugo de naranja y el CuraÃƒÂ§ao.DaiquirÃƒÂ- de cerezasDisfrute esta bebida que tiene un color muy agradable.ingredientes1/2 onza de zumo de limÃƒÂn1 cucharadita de azÃƒÂºcar1 cucharadita de licor de cerezas1 cucharadita de granadina1 taza de hielo picado1 medida de ron blancocÃƒÂmo se preparaSe prepara igual al daiquirÃƒÂ- clÃƒÂjsico, y se agrega el licor de cerezas y la granadina.ChaparraCuando quiera reunirse con su familia o sus amigos, prepare este ponche y disfrute la mÃƒÂºsica de Arturo Sandoval.rinde: 15 porcionesingredientescÃƒÂjscara de 1 limÃƒÂn1 botella de ron blanco1/2 botella de vermut rojoÃƒÂmo se prepara1. Eche la cÃƒÂjscara de limÃƒÂn en una jarra y agrÃƒÂ©guele las bebidas. MÃƒÂ©taloo al refrigerador y dÃƒÂ©jelo reposar por lo menos 24 horas.2. SÃƒÂrvalo frÃƒÂo. Puede guardarlo varios dÃƒÂas en el refrigerador.Habana especialEsta es una verdadera bebida criolla.ingredientes2 medidas de ron blanco1 medida de jugo de piÃƒÂa1 cucharadita de marrasquino1 hielo a gusto1 rodaja de piÃƒÂa para decorarcÃƒÂmo se prepara1. Bata muy bien las bebidas con el hielo y sÃƒÂrvalo en un vaso grande.2. Decore el vaso con una rodaja de piÃƒÂa.Hemingway specialEn honor del escritor Ernest Hemingway, quien amaba nuestra querida isla y siempre ordenaba este trago cuando pasaba sus tardes en el bar Floridita, el cual era tan famoso por sus bebidas como por el propio escritor.ingredientes1/2 onza de zumo de limÃƒÂn1 cucharadita de marrasquino2 cucharaditas de jugo de toronja2 medidas de ron blanco1 hielo picado a gustoÃƒÂmo se prepara1. Bata todos los ingredientes en la coctelera.2. SÃƒÂrvalo bien frÃƒÂo.Isla de pinosEsta bebida debe su nombre a la bella provincia de Cuba.ingredientes2 medidas de jugo de toronja1/2 cucharadita de azÃƒÂºcar1 medida de ron blanco1 hielo picado a gustoÃƒÂmo se preparaSe mezcla bien todos los ingredientes y se sirve bien frÃƒÂo.MojitoÃ ¿QuÃƒÂ© se puede decir sobre el mojito? ImagÃƒÂnese el mojito de la Bodeguita del Medio, el templo del beber y del comer y el museo del saber y del recuerdo. Se cuenta que el mojito lo inventÃƒÂ el corsario inglÃƒÂs Francis Drake, y Hemingway se daba los "palos" de daiquirÃƒÂ- en el Floridita y los "palos" de mojitos en la Bodeguita.ingredienteszumo de 1/2 limÃƒÂn1/2 cucharadita de azÃƒÂºcar3 hojas de hierbabuena2 cucharadas de "bitter"1 medida de ron blanco1 hielo a gusto2 medidas de agua mineral1 rodaja de limÃƒÂn para decorarcÃƒÂmo se prepara1. Mezcle el zumo de limÃƒÂn con el azÃƒÂºcar, eche la hierbabuena y mezcle bien.2. Luego agregue el "bitter", el ron y el hielo.3. Agregue el agua mineral de ÃƒÂltimo y decore con una rodaja de limÃƒÂn.SantiagoSantiago de Cuba es una de las provincias mÃƒÂjs lindas de Cuba y le da su nombre a esta bebida.ingredientes1/4 de medida de zumo de limÃƒÂn1/2 cucharadita de azÃƒÂºcar1/2 medida de ron blanco1 hielo picado a gustoÃƒÂmo se prepara1. Bata

todos los ingredientes en la coctelera.2. SÃƒÂ-rvalo en una copa de martini.YumurÃƒÂ- El valle de YumurÃƒÂ- ha sido la inspiraciÃƒÂ n de autores, cantantes y los campesinos de Cuba. Este trago nos regresa a nuestras raÃƒÂ-ces.rinde: 4 porcionesingredientesjugo de 6 naranjas zumo de 2 limones6 cucharaditas de azÃƒÂºcar3 medidas de ron blanco3 cucharadas de "bitter"hielo picado a gustoÃƒÂ mo se prepara1. Eche el jugo de naranja, el zumo de limÃƒÂ n, el azÃƒÂºcar y las bebidas alcohÃƒÂ licas en una jarra.2. MÃƒÂ©talo al refrigerador y dÃƒÂ©jelo enfriar por 2 horas.3. SÃƒÂ-rvalo con bastante hielo.. Jai -AlaiMi abuelo Sacramento, que era de raÃƒÂ-ces chinas, jugaba tremendo jai-alai, uno de los deportes favoritos de los cubanos.ingredientes1 cucharada de zumo de limÃƒÂ n1 cucharadita de azÃƒÂºcar1 hoja de hierbabuena hielo picado a gusto1 medida de ginebra1 medida de vermut1 medida de agua mineralcÃƒÂ mo se prepara1. Eche el zumo de limÃƒÂ n, el azÃƒÂºcar y la hoja de hierbabuena en un vaso y mezcle bien.2. Agregue el hielo picado y, de ÃƒÂltimo, la ginebra, el vermut y el agua mineral.CubanitaNo hay piropo mÃƒÂjs lindo que llamarle "cubanita" a una mujer. Este trago es dulce, pero no empalaga -igual que las cubanitas.ingredientes2 medidas de ron elixir1 medida de crema de leche (heavy cream)cÃƒÂ mo se preparaLlene una copa de coÃƒÂ ac con el ron elixir hasta la mitad, y termÃƒÂ-nela de llenar con la crema de leche. MÃƒÂ©zclelo bien y sÃƒÂ-rva.DoncellitaDoncellita significa una dama cubanita. Este trago se les servÃƒÂ-a a las jÃƒÂ venes debutantes tal como se les sirve el Shirley Temple aquÃƒÂ- en Estados Unidos.ingredientes1 medida de crema de cacao1 medida crema de lechecÃƒÂ mo se prepara1. Llene una copa de coÃƒÂ ac con la crema de cacao hasta la mitad, y termÃƒÂ-nela de llenar con la crema de leche. Tenga en cuenta que, por la densidad de ambas bebidas, si las echa despacio, no se mezclan.2. SÃƒÂ-rvalo frÃƒÂ- o.MulataNo hay nada mÃƒÂjs bello que una mulata cubana, musa inspiradora de arte, mÃƒÂºsica y cultura.ingredientes1/2 onza de zumo de limÃƒÂ n1/4 de medida de crema de cacao2 medidas de ron blancoひelo picado a gustoÃƒÂ mo se preparaMezcle bien los ingredientes y sirva helado..

I am originally from Cuba, came to USA as a teen. I bought the book because I forgot how to make some of the dishes, deserts, etc.The recipes in this book are very good, remind me the taste of the island. Easy to follow

Great recipes Helps me refresh my spanish

Written in Spanish - Perfect for a gift! Real Cuban Receipe's not the american versions.

un libro de cocina simplemente maravilloso, recetas de comida latina , sabrosas y faciles de preparar para todos los gustos, ademas tiene fotos de las familias cubanas

Vieja guardia!!!

Just like grandma cooking

A must have!

Muy buen libro de recetas 100% cubana.....tiene de todo para hacer una buena cocina, claro y facil....se lo recomiendo a todos los Cubano que les guste cocinar y recordar la buena comida Cubana.

[Download to continue reading...](#)

Cocina cubana: 350 recetas criollas (Spanish Edition) Cocina Italiana: Recetas Italianas para principiantes (Recetas sencillas para principiantes - Comida Italiana para todos nÃº 1) (Spanish Edition) 50 MEJORES RECETAS DE ENSALADAS Para Bajar de Peso y Desintoxicar el Cuerpo: Deliciosas Recetas Faciles y Saludables (Spanish Edition) 1080 recetas de cocina / 1080 cooking recipes (Spanish Edition) Cocina para tu bebÃ©: Recetas saladas y dulces para niÃ±os de hasta dos aÃ±os (Spanish Edition) Cocina en casa con chef James: Ingredientes simples para una cocina extraordinaria (Spanish Edition) Cocina Cubana Spanish Phrasebook: 350 Easy Spanish Phrases: Learn the Most Common Spanish Phrases Quick and Easy, Spanish Phrase Book Easy Spanish Cookbook: Authentic Spanish Recipes from Cuba, Puerto Rico, Peru, and Colombia (Spanish Cookbook, Spanish Recipes, Spanish Food, Spanish Cuisine, Spanish Cooking Book 1) Lonely Planet Seoul - How to travel to seoul with only 350 USD (Travel Guide): How to travel to seoul with only 350 USD (Travel Guide) Que Bueno Baila Usted. La Musica Cubana a Traves de Benny More (Spanish Edition) Frank PaÃ±o-s y la revoluciÃ³n cubana (Spanish Edition) El imperio de Fidel: PetrÃ³leo e ingerencia cubana en Venezuela (Spanish Edition) Spanish Phrasebook: 1,001 Easy to Learn Spanish Phrases, Learn Spanish Language for Beginners (Spanish Lessons, Spanish 101, Spanish Books) El sabor en la ruta de ColÃ¡n: Fragmentos del diario de a bordo de Cristobal ColÃ¡n y recetas de Canarias, Cuba, RepÃºblica Dominicana, HaitÃ©, Guadalupe, ... Trinidad y Venezuela (Spanish Edition) Cura tu estÃ¡mago para siempre: De forma natural y efectiva. Incluye 15 recetas. (Spanish Edition) Los remedios para la Diabetes de la Dama de los Jugos: Recetas de jugos, batidos y alimentos

orgÃƒÂ¡nicos para una salud ÃƒÂptima (Spanish Edition) Dieta CetogÃƒÂ©nica: 40 recetas seleccionadas para perder peso extremadamente rÃƒÂ¡pidamente y mejorar tu salud. Aprendiendo a cocinar la dieta cetogÃƒÂ©nica (Spanish Edition) Baby-led weaning: 70 recetas para que tu hijo coma solo (Spanish Edition) Recetas Para Activar el Metabolismo y Para Bajar de Peso sin Hacer Dieta: Descubra los Mejores Tips Para Activar el Metabolismo y Pierda Peso sin Pasar Hambre Ahora (Spanish Edition)

[Contact Us](#)

[DMCA](#)

[Privacy](#)

[FAQ & Help](#)