

LA FELICIDAD EN UNA CROQUETA

El mundo de las croquetas en tus manos;
recetas y restaurantes, los trucos de los chefs, los secretos de las abuelas y mucho más
LAURA CONDE

Publica: Now Books

Fecha de publicación: 19 mayo 2014

PVP: 18,95€

Nº Pags.: 200

¿Redondas, rectangulares o cilíndricas? ¿Con setas o con jamón? ¿Con panko o con el clásico pan rallado? ¿En qué restaurantes las hacen como en casa? ¿Maridamos? ¿Nos atrevemos a congelar? Las croquetas existen desde hace mucho tiempo, hay quien dice que son un arte milenario, pero, hasta ahora, aún había algunos trucos de la abuela o algunos ingredientes escondidos que se te escapaban. La felicidad en una croqueta te abre las puertas al mágico mundo de estas delicias rebozadas y te invita a descubrir los orígenes y la historia de este tesoro, todos los misterios de la besamel, los conjuros óptimos para freír una croqueta como es debido, los trucos y las recetas de los chefs, los ingredientes más insospechados, los templos que subliman el capricho...



“Casi siempre que se le pregunta a una cocinera qué filigranas sabe hacer, responde que croquetas, aunque suele pronunciar *cocletas*, *crocretas* o *clocretas*. *Cocretas* acabo de leer en un manual de cocina. Viene el nombre de croqueta de la palabra francesa *croquette*; el plato es sin duda transpirenaico; pero está tan extendido en España, que Valera lo comió muchos años ha en una venta de Despeñaperros, y el mismo hecho de que todas las menegildas lo estropeen, indica su popularidad”.

Emilia Pardo Bazán

ÍNDICE

1. Historia de la croqueta
2. Verdades y mentiras
3. El inescrutable mundo de las croquetas
4. De qué hablamos cuando hablamos de besamel
5. El rebozado: el *panko* gana la batalla
6. Tan fácil como freír una croqueta
7. Croquetas congeladas
8. Psicología de la croqueta
9. ¿Maridamos?
10. Tecnología al servicio de la croqueta
11. Las otras croquetas
12. Los templos de las croquetas
13. Las mejores croquetas de Cataluña
14. Recetas de croquetas

SOBRE LAURA CONDE



Como directora de la revista Guía del Ocio BCN se recorrió gran parte de restaurantes de Barcelona y escribió sobre ellos durante siete años. En la actualidad coordina mano a mano con Javier Sánchez www.cocinatis.com, el portal vertical de cocina de Antena 3, habla sobre gastronomía en el programa Directe 4.0, de Radio 4-RNE y escribe en diversas revistas, entre ellas Time Out Barcelona.

Para más información:

Carmen García-Trevijano

carmen@qtrevijano.es

Tf. 91 632 74 47 / 618 116 884