

LA COCINA DE LA CAZA EN GALICIA. UN RECETARIO ENTRE LA TRADICION Y LA INNOVACION



Nº de páginas:	160 págs.
ISBN:	9788497044400
Año edición:	2009
Lengua:	CASTELLANO
Autor:	CARMEN VAZQUEZ FREIRE
Categoría:	Cocina
Editorial:	TREA

[LA COCINA DE LA CAZA EN GALICIA. UN RECETARIO ENTRE LA TRADICION Y LA INNOVACION.pdf](#)

[LA COCINA DE LA CAZA EN GALICIA. UN RECETARIO ENTRE LA TRADICION Y LA INNOVACION.epub](#)

Ilustraciones de Javier Badal Palacios. Lo que el lector tiene en sus manos es el intento de acercar la caza a la cocina. No solo ver cómo se cocina la caza, sino entender, someramente, qué pasa en el monte antes de que esta llegue a los fogones; que la cocinera sepa qué come un corzo o cómo vuela una perdiz. Que el cazador metido a cocinero conozca el origen y el valor de los ingredientes y el porqué se usan para cada pieza. No suele ser frecuente la curiosidad ni el conocimiento del cocinero sobre el arte de capturar las piezas que prepara. Es como si se tratase de un proceso previo e intrascendente, cuando en realidad es fundamental porque del monte vienen los sabores, matices, aromas y calidades cinegéticas que, luego, el profesional o el aficionado a la cocina tienen que descubrir y resaltar. Saber qué, cómo, en qué hábitat y bajo qué pautas de comportamiento se encuadra la vida de la fauna es fundamental para convertir una pieza de caza en una pequeña obra de arte. El centenar de recetas que contiene este libro son el esfuerzo riguroso y apasionado de una boticaria conocedora de los perros y de las salsas, sabedora de las duras jornadas de caza, experta en cocciones y sazones, licenciada en la alquimia de los matraces, manipuladora de aceites y hierbas aromáticas.