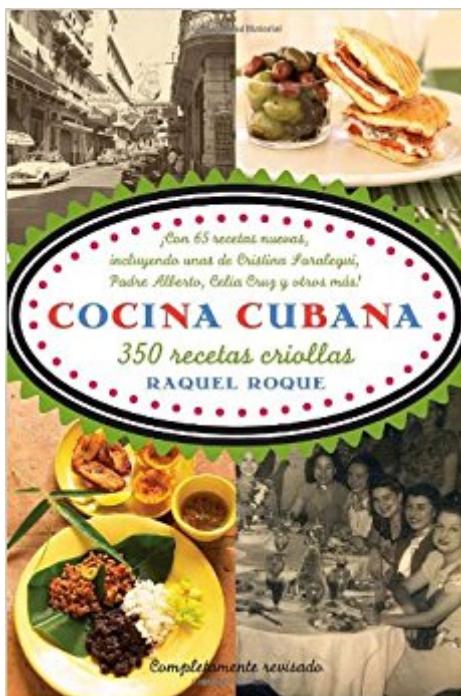


The book was found

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 suculentos 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 bebés y recetas típicas de otros países latinoamericanos. Además incluye recetas de cubanos ilustres, tales como: Pollo guarachero de Celia Cruz, Pavo Saralegui de Cristina Saralegui, Frijoles negros de Victorio's Cafeteria, 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. Roque 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.

Los clásicos cubanos Nuestra maravillosa "Perla del Caribe" no sólo lo es famosa por su música y su comida, sino también por sus bebidas. Los clásicos 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 cóctel, 1 medida equivale a 1 1/2 onzas de ron o licor. Por lo tanto, todas las recetas dan para un solo trago, menos "La chaparra" y el "Yumurá" que se pueden servir en una fiesta o, como decimos los cubanos, en una "pachanga".
Cubalibre
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 1/2 limón, hielo a gusto.
Eche el hielo, la Coca-Cola, el ron blanco y el zumo de limón en un vaso grande. 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 1/2 limón, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 taza de hielo picado, 1 medida de ron blanco.
Se prepara igual al daiquirí clásico, y se agrega el zumo de limón con el azúcar en la coctelera para que ésta se disuelva, luego agregue el hielo y, por último, el ron.
2. Bátalo en la licuadora y sirvalo en una copa de champán (tipo flauta). Se puede usar cualquier fruta de temporada para hacer un daiquirí. Diviértase y mezcle varias frutas para crear diferentes sabores.
Daiquirí de naranja
Ingredientes: 1/2 onza de zumo de naranja, 1 cucharadita de azúcar, 1 taza de hielo picado, 1 medida de ron blanco.
Se prepara igual al daiquirí clásico, y se agrega el zumo de naranja y el Curaçao.
Daiquirí de cerezas
Disfrute esta bebida que tiene un color muy agradable.
Ingredientes: 1/2 onza de zumo de limón, 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharadita de licor

de cerezas1 cucharadita de granadina1 taza de hielo picado1 medida de ron blanco
Se prepara igual al daiquirí clásico, y se agrega el licor de cerezas y la
granadina.CchaparraCuando quiera reunirse con su familia o sus amigos, prepare este ponche y
disfrute la másica de Arturo Sandoval.rinde: 15 porciones
ingredientes1/2 cucharadita de limón
1 botella de ron blanco1/2 botella de vermut rojo
Se prepara1. Eche la cítrica de limón en
una jarra y agréguele las bebidas. Métalo al refrigerador y déjelo reposar por lo menos 24
horas.2. Sirvalo frío. Puede guardarlo varios días en el refrigerador.Habana especial
Esta es una verdadera bebida criolla.ingredientes2 medidas de ron blanco1 medida de jugo de piña
1 cucharadita de marrasquino
hielo a gusto1 rodaja de piña para decorar
Se prepara1. Bata muy bien las bebidas con el hielo y sirvalo en un vaso grande.2. Decore el vaso con una rodaja
de piña.Hemingway special
En 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 limón
1 cucharadita de marrasquino2 cucharaditas de jugo de toronja2 medidas de ron blanco
hielo picado a gusto
Se prepara1. Bata todos los ingredientes en la coctelera.2. Sirvalo bien frío.Isla
de pinos
Esta bebida debe su nombre a la bella provincia de Cuba.ingredientes2 medidas de jugo
de toronja1/2 cucharadita de azúcar1 medida de ron blanco
hielo picado a gusto
Se preparaSe mezcla bien todos los ingredientes y se sirve bien frío.Mojito
¿Qué se puede decir sobre el mojito? Imagínese 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 inventó el corsario inglés Francis
Drake, y Hemingway se daba los "palos" de daiquirí en el Floridita y los "palos" de mojitos en la
Bodeguita.ingredientes
zumo de 1/2 limón
1/2 cucharadita de azúcar
3 hojas de hierbabuena
2 cucharadas de "bitter"
1 medida de ron blanco
hielo a gusto
2 medidas de agua mineral
1 rodaja de limón para decorar
Se prepara1. Mezcle el zumo de limón con el azúcar, eche la
hierbabuena y mezcle bien.2. Luego agregue el "bitter", el ron y el hielo.3. Agregue el agua mineral
de último y decore con una rodaja de limón.Santiago
Santiago de Cuba es una de las provincias más lindas de Cuba y le da su nombre a esta bebida.ingredientes1/4 de medida de zumo de
limón
1/2 cucharadita de azúcar
1/2 medida de ron blanco
hielo picado a gusto
Se prepara1. Bata todos los ingredientes en la coctelera.2. Sirvalo en una copa de martini.Yumurí- El valle de
Yumurí- ha sido la inspiración de autores, cantantes y los campesinos de Cuba. Este trago nos
regresa a nuestras raíces.rinde: 4 porciones
ingredientes
jugo de 6 naranjas
zumo de 2 limones
6 cucharaditas de azúcar
3 medidas de ron blanco
3 cucharadas de "bitter"
hielo picado a gusto
Se prepara1. Eche el jugo de naranja, el zumo de limón, el azúcar y las bebidas alcohólicas en

una jarra.2. MÃ©talo al refrigerador y dÃ©jelo enfriar por 2 horas.3. SÃ©rvalo con bastante hielo.. Jai -AlaiMi abuelo Sacramento, que era de raÃ±ces chinas, jugaba tremendo jai-alai, uno de los deportes favoritos de los cubanos.ingredientes1 cucharada de zumo de limÃ³n1 cucharadita de azÃ³car1 hoja de hierbabuena hielo picado a gusto1 medida de ginebra1 medida de vermut1 medida de agua mineralcÃ©mo se prepara1. Eche el zumo de limÃ³n, el azÃ³car y la hoja de hierbabuena en un vaso y mezcle bien.2. Agregue el hielo picado y, de Ãºltimo, la ginebra, el vermut y el agua mineral.CubanitaNo hay piropo mÃ¡s 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)cÃ©mo se preparaLlene una copa de coÃ±ac con el ron elixir hasta la mitad, y termÃ©nala de llenar con la crema de leche. MÃ©zcbolelo bien y sÃ©rvala.DoncellitaDoncellita significa una dama cubanita. Este trago se les servÃ¡ a a las jÃ¡venes debutantes tal como se les sirve el Shirley Temple aquÃ© en Estados Unidos.ingredientes1 medida de crema de cacao1 medida crema de lechecÃ©mo se prepara1. Llene una copa de coÃ±ac con la crema de cacao hasta la mitad, y termÃ©nala 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. SÃ©rvalo frÃ©.MulataNo hay nada mÃ¡s bello que una mulata cubana, musa inspiradora de arte, mÃ³sica y cultura.ingredientes1/2 onza de zumo de limÃ³n1/4 de medida de crema de cacao2 medidas de ron blanco hielo picado a gusto cÃ©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 Recipe'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 nº 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 bebé: Recetas saladas y dulces para niños de hasta dos años (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 País y la revolución cubana (Spanish Edition) El imperio de Fidel: Petrôle 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 Colón: Fragmentos del diario de a bordo de Cristóbal Colón y recetas de Canarias, Cuba, República Dominicana, Haití, Guadalupe, ... Trinidad y Venezuela (Spanish Edition) Cura tu estómago 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 orgánicos para una salud óptima (Spanish Edition) Dieta Cetogénica: 40 recetas seleccionadas para perder peso extremadamente rápido y mejorar tu salud. Aprendiendo a cocinar la dieta cetogénica (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](#)