EDICIONES NOBEL

# Cocina griega con Maria Zannia

**Editorial:** Ediciones Nobel
**Autor:** MARIA ZANNIA
**Clasificación:** Divulgación General > Cocina Práctica
**Tamaño:** 19 x 25 cm.
**Páginas:** 160
**ISBN 13:** 9788484597360
**ISBN 10:** 8484597369
**Precio sin IVA:** $ 580.00 Mxn
**Precio con IVA:** $ 580.00 Mxn
**Fecha publicacion:** 17/11/2016

## Sinopsis

La cocina griega sabe a buena sal de sus mares azules, a aceite de oliva de fruta dorada, a pan fresco y auténtico, uniendo de esta manera el mar, el sol y la tierra.

«María muestra la importancia que tiene la cocina griega en la historia y cultura de su país».

-CANAL COCINA-

## Indice

**APERITIVOS & ENSALADAS**
Ensaladilla de berenjenas
Croquetas de tomate
Ensalada de hierbas silvestres
Ensaladilla de alcaparras
Ensalada griega de garbanzos
Patatas picantes con salvia
Ensalada de pez raya
Ensalada de patata
Ensalada verde con higos y salsa de feta

Tortilla de pescaditos

Ensalada caliente de puerros

Pulpitos asados con ladóxido

Salsa picante de feta

Embutido de higo

Ensalada polítiki

Queso feta asado

Keftedes griegos con salsa picante

**EMPANADAS & MASAS**

Empanada de puerros

Panes fritos del Peloponeso

Empanada de pollo

Empanadillas de Mykonos

Empanada de pulpo

Empanadillas de ensalada griega

Empanada de hojas verdes y masa de maíz

Rosquillas de Tesalónica

Colines con aceitunas de Kalamata

Pastel de queso y pimientos

Focaccia griega con tahini

Pastel de calabacín y feta

Empanadillas de Skópelos

Panecitos de anís

Galletas nistísima

**PLATOS PRINCIPALES**

Estofado de berenjenas

Pimientos rellenos con feta

Flores de calabacines rellenas

Lentejas tradicionales

Rollitos de berenjena

Espinacas con arroz

Sopa típica de pescado

Sepia en salsa roja

Lubina rellena

Garbanzos con pulpo

Espaguetis con cigalas

Calamares rellenos con arroz

Bacalao plakí

Souvlaki de cerdo con pan pita

Sopa de pollo con avgolémono

Estofado de ternera

Albóndigas especiadas con tomate

Cerdo en salsa de tomate y skordaliá

Pollo con bamias

Pastel de Esmirna

Pierna de cabrito al hinojo

Cordero meloso con frutas secas

**POSTRES & DULCES**

Dulce de membrillo

Rollitos de baklavá

Bizcocho mágico

Dulce ritual kóliva

Pastel de coco

Dulce con pasta filo y leche

Cariocas de Xánthi

Limonada casera

Tartaletas de queso fresco y canela

Tarta de manzana

Dulces rellenos de mermelada y nueces

Licor de fresa

Helado de yogur griego, miel y nueces

Bebida de almendras

**Comercial**
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649