

## 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:** 22,12 Eur

**Precio con IVA:** 23,00 Eur

**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  
Pulпитos 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

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid  
(España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)