



# Cocina dulce con SLOW COOKER

Después de la magnífica acogida de su primer libro, *Slow cooker. Recetas para olla de cocción lenta*, Marta Miranda, una de las personas que más sabe en nuestro país de cocinar con una olla de cocción lenta, nos propone un conjunto de recetas para elaborar postres con el mimo, el sabor y la textura que solo se alcanza cuando se cocina sin prisa y con buenos ingredientes.

En este libro encontrarás gran variedad de técnicas y preparaciones de postres: recetas para principiantes, postres de toda la vida, bizcochos y *plum cakes*, recetas especialmente pensadas para preparar desayunos y meriendas espectaculares, tartas para degustar en celebraciones con la familia y los amigos, mermeladas dulces y saladas muy naturales, dulces de frutas, además de las explicaciones precisas y detalladas sobre ingredientes, cantidades, tiempos, temperaturas, conservación y otros muchos detalles que te ayudarán a elaborar postres casi como si fueras un chef profesional.

**Marta Miranda.** Nacida en Donostia y afincada en Madrid, durante años se dedicó a cocinar profesionalmente para varios restaurantes. Después y tras un cambio de registro, se puso a escribir y gestionar comunidades virtuales de diversas temáticas. Actualmente colabora con *El Comidista*, la web sobre cocina de *El País*, y elabora y escribe recetas para cocinar en *crook pot* o *slow cooker*, mediante su blog *Crockpotting.es*. Es una autoridad sobre las técnicas y las virtudes de la cocina en olla de cocción lenta: escribe sus propias recetas, las cocina, las fotografía y las explica con todo tipo de detalles y consejos, y las disfruta, naturalmente.

**Número de páginas:** 224  
**Encuadernación:** rústica con solapas  
**Código:** 2651067  
**ISBN:** 978-84-17273-64-4  
**Precio:** 15 euros  
**Edición:** 1ª edición  
**Clasificación:** Gastronomía

En la misma colección



## LAROUSSE