

Novedades Marzo 2021



ediciones
Lectura



Cocina vegana para ocasiones especiales

Más de 90 recetas para impresionar a tus invitados

Autor: Zaraida Fernández

Colección: La Menestra

Número de páginas: 160

Número de ilustraciones:

Encuadernación: Rústica con solapas

Fecha primera edición: Marzo del 2021

Formato: 15,5 x 16 cm

Precio: 14.90

ISBN: 978-84-16918-91-1

Sinopsis:

Más de 90 recetas veganas con ingredientes sencillos y fáciles de encontrar que facilitarán la cocina de platos para ocasiones especiales sin ingredientes de origen animal. Veganos, aquellas personas que no comen nada de origen animal. Y, entonces, ¿qué puedes cocinar? No te preocupes. En tus manos tienes un libro con más de 90 recetas que te ayudarán a convertir una comida con un invitado vegano en una experiencia exquisita, diferente y muy divertida. Estas recetas están elaboradas con ingredientes fáciles de encontrar o reemplazar, sin soja y, muchas de ellas, sin gluten, y te permitirán impresionar a todos tus invitados. A partir de ahora, un picnic, una fiesta infantil, la Navidad, una cena romántica o un cumpleaños serán momentos en los que te gustará entrar en la cocina. ¡Déjate sorprender y disfruta con la facilidad de cocinar sin que nadie tenga que sufrir!

Biografía:

Zaraida Fernández siempre tuvo claro que quería dedicarse a la cocina, razón por la cual, en el año 2002, decidió estudiar en la Escola d'Hosteleria de Barcelona para ser cocinera profesional. Trabajó en restaurantes, bares, châteaux, cocinas de colectividades y pastelerías. Un día decidió adoptar y Elvis y Lola aparecieron en su vida, cosa que le hizo plantearse si su profesión era coherente con su otra gran pasión: los animales. En consecuencia, dejó de consumirlos y, por supuesto, de cocinarlos. En ese momento creó Vegetart Cuina Vegana, la primera tienda de platos elaborados sin ingredientes de origen animal que, durante ocho años, estuvo en el corazón del barrio de Gràcia de Barcelona. Durante este tiempo también escribió su primer libro, Cocina vegana casera, publicado en el 2017 en Lectio Ediciones.



100 personas que han hecho único al Atleti

Autor: Fernando Castán

Colección: Cien x 100

Número de páginas: 256

Número de ilustraciones:

Encuadernación: Rústica con solapas

Fecha primera edición: Marzo del 2021

Formato: 15,5 x 23,3 cm

Precio: 15.50

ISBN: 978-84-16918-89-8

Sinopsis:

Libro que evoca el lado más emocional de la afición, pues recuerda a las personas que hicieron grande el club desde su fundación, ya sean aficionados, jugadores o empleados. Cada uno piensa que su equipo de fútbol es el mejor, pero hay razones objetivas para afirmar que el Atlético de Madrid es un club único. Sus títulos y la forma de conseguirlos, sus finales (y, a veces, la manera de perderlas) y, sobre todo, su afición es lo que hace del Atleti un club excepcional. Aquellos miles de locos que en 1974 se desplazaron a Bruselas para ver su primera final de la Copa de Europa, los que doblaron el número de socios cuando en el año 2000 bajó a Segunda y los jugadores, técnicos, entrenadores, presidentes y empleados, hicieron y hacen del Atleti la entidad futbolística más especial del mundo. Este libro está dedicado a todos ellos, aunque en sus páginas solo aparezcan cien.

Biografía:

Fernando Castán Roncero, licenciado en Ciencias Políticas y en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid, es periodista y escritor. Eso sí, solo escribe libros de su equipo de fútbol, como los títulos 100 motivos para ser del Atleti o 100 goles que han hecho grande al Atleti (Lectio Ediciones). Desde 1987 trabaja en la Agencia Efe, catorce años en el departamento de deportes y, actualmente, como responsable de la redacción del fin de semana. A pesar de ese horario, casi siempre se las apaña para ir al fútbol. De familia rojiblanca, tiene la insignia de plata del club. Su abuelo materno, Luis, fue un asiduo al viejo Metropolitano y tuvo amistad con la familia Otamendi, constructores del antiguo recinto del barrio de Cuatro Caminos. Fernando, por su parte, lleva 28 años seguidos siendo socio y abonado atlético.



Malas hierbas

Recetas con plantas silvestres

Autor: Jordi Garcia y Beatriz de Marcos

Colección: Otros

Número de páginas: 152

Número de ilustraciones:

Encuadernación: Rústica con solapas

Fecha primera edición: Marzo del 2021

Formato: 17 x 24 cm

Precio: 18.50

ISBN: 978-84-16918-92-8

Sinopsis:

35 deliciosas recetas que incorporan las 'malas hierbas', desde ensaladas hasta postres pasando por paellas o guisos. Este libro es un acercamiento gastronómico y fotográfico a las denominadas malas hierbas (y otras plantas silvestres y halófilas). A través de sus páginas, se invita al lector a considerar el mundo vegetal que crece naturalmente en bosques, márgenes de caminos y zonas costeras como ingredientes para desarrollar recetas creativas, deliciosas y saludables. Beatriz de Marcos y Jordi Garcia nos regalan esta interpretación de la cocina contemporánea que apuesta por acercar la naturaleza más silvestre a nuestra mesa.

Biografía:

Beatriz de Marcos. Nacida en Santander en 1974 y nómada desde entonces, tiene formación artística y vive entre fogones desde la infancia. Profesionalmente, ha pasado por diferentes ámbitos hasta llegar al estilismo gastronómico, que es su actual dedicación desde hace casi una década, a nivel de publicidad y editorial, con proyectos personales publicados tanto en territorio nacional como internacional. Especializada en comida mediterránea, vegetariana y saludable, le interesa expresar a través de la comida todo lo que hay detrás de una emoción, creando contenidos más cercanos al ámbito artístico. Con genes marineros y pasión por la naturaleza, adora el mar y la tierra, todas las historias que cuentan y los maravillosos productos que proveen.

Jordi Garcia. Nacido en Barcelona el 1958, descubre la fotografía con apenas 13 años, mientras trabaja como aprendiz de ilustrador. Fotógrafo vocacional y autodidacta, se inicia en el reportaje documental y la fotografía artística produciendo obra personal que expone en galerías y museos. Especializado en fotografía creativa de alimentación, lleva más de 30 años trabajando para clientes, editoriales y agencias...



Los postres de Gessa

'Meleta de romer'

Autor: Gessamí Caramés

Colección: Sensaciones

Número de páginas: 176

Número de ilustraciones:

Encuadernación: Rústica con solapas

Fecha primera edición: Marzo del 2021

Formato: 17 x 24 cm

Precio: 18.90

ISBN: 978-84-16918-88-1

Sinopsis:

Descubrimos los secretos de la pastelería de la mano de Gessa. Por fin dejaremos de lado el miedo a los gramajes, cantidades y temperaturas y entenderemos el porqué de cada elaboración. Empezamos con recetas básicas e imprescindibles para entender el mundo del dulce y acabamos con los pasteles más sofisticados, pasando por los postres tradicionales de nuestra tierra, panes, bollos, pastelería americana, bebidas e incluso opciones sin gluten, sin lactosa y bajas en calorías. Instagram: @gessamicarames

Biografía:

Gessamí Caramés es una figura televisiva y del mundo de la cocina querida en Cataluña. Es copresentadora del programa Cuines de TV3 junto con el cocinero Marc Ribas desde noviembre de 2017, y se la conoce por su alegría, proximidad y profesionalidad. Gessamí Caramés Núñez, nacida en L'Ametlla de Mar en 1992, es la pastelera y copresentadora del programa de sobremesa Cuines de TV3. Comunicadora audiovisual, cocinera y barista de formación, se pasa el día entre fogones y hornos, y de vez en cuando se escapa para grabar. Ha trabajado de la mano de grandes chefs como Michel Guérard, Paolo Casagrande o Martín Berasategui, y ahora mismo está participando en varios proyectos gastronómicos.



Las aves

Observarlas. Comprenderlas. Protegerlas.

Autor: Michel Luchesi

Colección: Mi pequeña guía de naturaleza

Número de páginas: 96

Número de ilustraciones:

Encuadernación: Rústica con solapas

Fecha primera edición: Marzo del 2021

Formato: 16 x 22 cm

Precio: 13.90

ISBN: 978-84-16918-90-4

Sinopsis:

Aprendizaje a través de actividades, pero también de juegos y cuestionarios, que permiten que los niños adquieran conocimientos reales al ponerlos en práctica. Muchas aves viven cerca de ti, dentro de tu jardín o en tu barrio. ¡Seguro que te gusta verlas volar y cantar! Con esta guía te invitamos a aprender a observar las aves, a construir una caja nido y un comedero e, incluso, a ayudarlas cuando están heridas. El libro contiene 36 fichas que te presentarán las aves más comunes de nuestras regiones, de forma que las podrás reconocer fácilmente.

Biografía:

Michel Luchesi es autor de Le Petit Larousse de la Pêche en eau douce y le Petit Larousse de la Pêche en mer (Larousse). Escribe para jóvenes: entre otros, es autor de Mon tout premeir herbier y Je découvre les petites bêtes au jardin (Rustica). También hace intervencions en escuelas para educar a jóvenes sobre la jardineria.