



A fuego lento

Las recetas de la familia

ÁNGELA LANDA

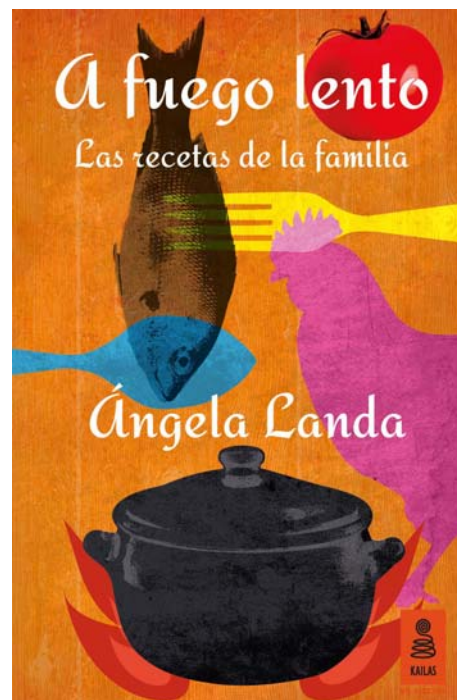
**RECETAS QUE RECUPERAN SABORES OLVIDADOS
EN UN RINCÓN DE NUESTRA MEMORIA**

A lo largo de cuatro generaciones, el apellido Landa se ha ganado un lugar de honor en la gastronomía española. Desde el fundador, Escolástico, hasta sus bisnietos han practicado una cocina atenta a los cambios del gusto pero sin perder nunca la guía de la tradición. Su historia se cuenta en el prólogo, escrito por un hijo de la autora.

Ángela Landa, decana de la familia, reúne recetas procedentes de sus padres, de su hermano Jesús –creador del establecimiento burgalés–, de sus tíos... y de ella misma, que las ha puesto en práctica cientos de veces y las ha depurado para conseguir el milagro de la claridad y la sencillez.

Al publicar este recetario, la autora ha rendido un impagable servicio a quienes saben que también en casa se puede disfrutar de la buena comida.

ÁNGELA LANDA nacida en Madrid en 1923, pertenece a una familia que ha hecho muchas y buenas cosas en la gastronomía española. *El Real Club de Puerta de Hierro*, *La Gran Taberna* y *Escolástico* en Madrid, el *María Cristina* y *La Perla* en San Sebastián, y el *Landa* en Burgos son los principales nombres que jalonan esa ilustre historia, iniciada en los albores del siglo XX y felizmente continuada hasta hoy. Ángela, autora también de *El libro de la repostería* (1987), ha vivido como protagonista, asesora o testigo de primera línea ese largo recorrido por la mejor versión de nuestra cocina.



ISBN: 9788416023837

Colección: No ficción

Enc.: Rústica con solapas

Tamaño: 15x23 cm

Páginas: 208

PVP: 17,90€ (17,21 € s/IVA)

Pub.: 15 septiembre 2015

Promoción

En medios offline y online