



riverside
agency

Cocinar y comer. Tacos

Autor: Sandra, Mahut

Autor: Valentine, Ferrandi

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Cocinar y comer

Blume

ISBN: 978-84-19785-80-0 / Tapa dura / 72pp | 160 x 210 cm

Precio: \$ 19.000,00

* Los tacos son una preparación culinaria muy popular de México que consisten en una tortilla, generalmente de maíz, que comúnmente se enrolla para contener dentro diversos ingredientes y algún tipo de salsa y verdura. Es el «antojito» más representativo de la cocina mexicana.

* ¡Tacos deliciosos! ¡De buey desmechado, de pollo asado, de atún y chorizo, de ceviche de dorada, de boniato, de berenjena!

* Descubra recetas, consejos y tutoriales para preparar en casa esta receta mexicana de mil colores y sabores. Deje de comprarlos, ¡prepárelos!

Los tacos podrían haberse originado en la época de los aztecas. Cuenta la leyenda que se crearon para saciar el hambre de un rey, y su nombre provendría del azteca tlahco, que remite a la forma de doblarlos. Otra hipótesis asegura que se originaron en las minas de plata mexicanas del siglo xviii, donde la pólvora que se utilizaba se empaquetaba de la misma forma. Los tacos adoptaron el nombre de tacos de minero.

Puede acompañar sus tacos con salsa verde, puré de frijoles negros o cebolla morada encurtida, entre muchas otras posibilidades.

Deje de comprarlos, ¡prepárelos! Los tacos podrían haberse originado en la época de los aztecas. Cuenta la leyenda que se crearon para saciar el hambre de un rey, y su nombre provendría del azteca tlahco, que remite a la forma de doblarlos.



Sandra, Mahut

Sandra Mahut (@sandramahut) es fotógrafa, estilista gastronómica y autora de Unicorn Food, Craving y varios otros libros de cocina y estilo de vida. Sandra vive en París con su familia y trabaja en su estudio de cocina en el distrito 20 de la ciudad.