

Jose Carlos García Rodríguez

EL GRAN LIBRO de la GASTRONOMÍA SANLUQUEÑA

Descubre los sabores
auténticos de Sanlúcar
con recetas que narran
su historia y su cultura



» José Carlos García Rodríguez



José Carlos García Rodríguez (Sanlúcar de Barrameda, 1948), ha alternado su profesión de enólogo con la actividad escritora y periodística, colaborando en numerosos medios de difusión nacional e iberoamericanos. Entre sus libros se encuentran ensayos (¿Arde Barcelona? La Semana Trágica, la Prensa y la caída de Maura, El caso Strauss), así como obras biográficas (Turina y Sanlúcar de Barrameda, Pedro Badaneli, la sotana española de Perón, El infante maldito. La biografía de Luis Fernando de Orleans, el más depravado príncipe Borbón y El Marqués de Santa Ana. Vida y obra de un periodista genial).

La novela juvenil La Flota de las Molucas. La gran epopeya de la Primera Vuelta al Mundo, obra incluida por la Comisión Nacional del V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo Magallanes-Elcano dentro de su Programa de Actividades Conmemorativas, y 175 años de carreras de caballos en la playa de Sanlúcar. 1845-2020 son las últimas obras de este autor.

Historia del Straperlo es el tercer título de García Rodríguez editado por Almuzara donde también ha publicado Montpensier. Biografía de una obsesión (2015) y La cocina sanluqueña. Historia, modos y sabores (2017).

El gran libro de la gastronomía sanluqueña

Sanlúcar de Barrameda, con su rica historia y su excepcional despensa natural, es el escenario perfecto para una gastronomía que enamora a locales y visitantes por igual. El Gran Libro de la Cocina Sanluqueña te invita a un viaje culinario a través de los platos emblemáticos de esta región, desde sus famosos langostinos a la plancha hasta los guisos marineros como el cazón en adobo y las verduras frescas de los navazos.

Este libro, escrito por José Carlos García Rodríguez, es más que un recetario; es una celebración de la cocina tradicional sanluqueña, que ha sabido conservar su esencia a lo largo de los siglos. A través de recetas detalladas y anécdotas históricas, descubrirás cómo la manzanilla y los productos frescos del campo y el mar se combinan para crear platos sencillos pero llenos de sabor. Entre sus páginas, encontrarás delicias como la sopa de galeras, el rape a la sanluqueña y el arroz con pato.

Ya sea que estés buscando nuevas ideas para tu cocina o quieras conocer más sobre la rica herencia culinaria de Sanlúcar, este libro es una guía imprescindible. Explora la historia y los sabores de una tierra que ha sabido amalgamar las influencias de Oriente y Occidente en su cocina, y disfruta de la magia de una gastronomía que sigue viva en cada rincón de esta ciudad andaluza.

Gastronomía • Editorial Almuzara



9788410523982

Thema: WBN
978-84-10523-98-2
272 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
15 x 24 x 1.8 cm · 380 g
PVP: 21 €