



Paulino Ramos, En el comedor de Paulino

Páginas: 156
Idioma: Castellano
Editorial: La Fábrica
Año de edición: 2004
Tamaño: 14 x 22 cm.
ISBN: 978-84-95471-59-8
Precio: 17,50 €
Encuadernación: Rústica

Este libro recoge la historia y las mejores recetas del restaurante de Paulino Ramos en Madrid.

Desde que abriera sus puertas en el barrio de Chamberí en el año 1954, el restaurante de la familia Ramos ha servido comidas ininterrumpidamente hasta nuestros días. Su fórmula: comida tradicional, de excelente calidad a un precio insuperable. Su carta ha sabido renovarse con el paso del tiempo, manteniendo una identidad en sus platos que le ha valido el reconocimiento de la clientela y la crítica especializada. Su éxito es el éxito de la cocina tradicional.

El libro recoge todas sus creaciones. Un total de cincuenta y seis recetas divididas en cinco apartados: entrantes, carnes, pescados, postres y las recetas clásicas, entre las que se encuentran sus platos más carismáticos, como el *Foei* de pato a la vinagreta, la lasaña de morcilla, el salmón con salsa de uvas, la lubina al vapor con salsa de puerros o el *Magret* de pato con salsa de miel, por citar algunos ejemplos.

