
Cocina Libanesa

Bajo la parra

Diccionario enciclopédico de mexicanos de origen libanés y de otros pueblos del Levante

De Líbano a México

K'Oben

Jerusalén. Crisol de las cocinas del mundo

Mi cocina libanesa

La cocina libanesa de ayer y de hoy

Cocina española e internacional. H0TR0408

Inmigración y diversidad cultural en México

Edición 2014-2015

Cocina libanesa (y otras recetas)

la vida alrededor de la mesa

Mujeres asesinas 1

La Cocina Arabe Libanesa

Yucatán

Cocina Consciente 07 - Cocina con chicos

Memoria de Líbano

una propuesta metodológica para su estudio

El libro de la cocina libanesa

La importancia del tenedor: Historias, inventos y artilugios de la cocina

La inmigración siriolibanesa en Esperanza

Relatos misteriosos con finales inquietantes

Cocina libanesa

Transnational Maronites, Jews, and Arabs under the French Mandate

AP Spanish Language and Culture All Access w/Audio

novedad: con guía del metro ; mapa especial: día, noche

HISTORIA DE UN ECONOMISTA : UN CONSULTOR SE ENFRENTA AL HAMBRE Y AL

BANCO MUNDIAL

Nueva York Impactante

The Mexican Mahjar

El piano oriental

Una novela de encuentros entre la economía y la literatura

(Sinalcol)

Cocina libanesa

Un mal secreto

3,000 Years of the Maya Hearth

La Cueva del Sol

Diccionario General del Zulia

Lo mejor de la comida libanesa

El espejo roto

Ciencia y vida. Mi verdad

MIDDLETON BRAYDON

Bajo la parra Sultana del Lago, Editores Cocina Consciente - Comer sano, sentirse bien Guía completa para una nueva alimentación En esta colección iniciamos el camino de la alimentación sana y consciente, a la vez que rompemos algunos mitos sobre sus sabores y costos. La idea que se encuentra en la base de esta propuesta es consumir, todos los días, las cinco porciones de fruta y verdura que aconseja la Organización Mundial de la Salud (OMS), más semillas (oleaginosas, cereales y legumbres) y algas (marinas y de agua dulce). Recordemos siempre lo que decía Hipócrates (460-370 a. de C.) padre de la medicina: "Somos lo que comemos". Gran frase a la que podemos agregar unas palabras para completar el concepto: "... y lo que hacemos". Porque somos un todo, no solo debemos mejorar nuestra ingesta, sino también la dimensión espiritual y la actividad física. Por todo ello creemos en una alimentación consciente que vaya de la mano de una vida consciente, pues si nos alimentamos de una forma fisiológica no tendremos ninguna carencia nutricional. En las 24 entregas de Cocina consciente encontrarás estos temas: Alimentación consciente - Super alimentos - Cocinar al aire libre - Fast food consciente - Huerta fácil - Licuados y jugos energizantes - Cocina con amigos - Ayunos detox - Cocina para dos - Alacena consciente - Utensilios indispensables - Grasas saludables - Algas marinas y de agua dulce - Cocina para el trabajo - Alimentación viva - Cocina con chicos - Optimizar tiempos en la cocina - Endulzantes naturales -

Cocina para festejar - Todo a la parrilla - Cocina para deportistas - Postres y dulces conscientes - Propiedades de las semillas - Consejos prácticos para preparar todas las comidas - Cocina para compartir y muchos más!

Diccionario enciclopédico de mexicanos de origen libanés y de otros pueblos del Levante Alianza Editorial Sa

Catorce historias de mujeres que mataron, tan reales como aterradoras.

De Líbano a México USERS Life Winner, James Beard Foundation Best Cookbook of the Year Award, 2015 James Beard Foundation Best International Cookbook Award, 2015 The Art of Eating Prize for Best Food Book of the Year, 2015 The Yucatán Peninsula is home to one of the world's great regional cuisines. With a foundation of native Maya dishes made from fresh local ingredients, it shares much of the same pantry of ingredients and many culinary practices with the rest of Mexico. Yet, due to its isolated peninsular location, it was also in a unique position to absorb the foods and flavors of such far-flung regions as Spain and Portugal, France, Holland, Lebanon and the Levant, Cuba and the Caribbean, and Africa. In recent years, gourmet magazines and celebrity chefs have popularized certain Yucatecan dishes and ingredients, such as Sopa de lima and achiote, and global gastronomes have made the pilgrimage to Yucatán to tantalize their taste buds with smoky pit barbecues, citrus-based pickles, and fiery chiles. But until now, the full depth and richness of this cuisine has remained little understood beyond Yucatán's borders. An internationally recognized authority on Yucatecan cuisine, chef David Sterling takes you on a gastronomic tour of the peninsula in this unique cookbook, Yucatán: Recipes from a Culinary Expedition. Presenting

the food in the places where it's savored, Sterling begins in jungle towns where Mayas concoct age-old recipes with a few simple ingredients they grow themselves. He travels over a thousand miles along the broad Yucatán coast to sample a bounty of seafood; shares "the people's food" at bakeries, chicharronerías, street vendors, home restaurants, and cantinas; and highlights the cooking of the peninsula's three largest cities—Campeche, Mérida, and Valladolid—as well as a variety of pueblos noted for signature dishes. Throughout the journey, Sterling serves up over 275 authentic, thoroughly tested recipes that will appeal to both novice and professional cooks. He also discusses pantry staples and basic cooking techniques and offers substitutions for local ingredients that may be hard to find elsewhere. Profusely illustrated and spiced with lively stories of the region's people and places, *Yucatán: Recipes from a Culinary Expedition* is the long-awaited definitive work on this distinctive cuisine.

K'Oben ALFAGUARA

La cocina del Lbano, antes tan extraa para los paladares occidentales, resulta muy familiar hoy en da. Cabe destacar la predileccin por la carne de cordero y de vacuno, sobre todo en la preparacin de koftas y albndigas. Los postres libaneses son dulces y suelen resultar un tanto melosos por el uso de miel, nueces y especias. Se trata de una cocina excepcional, condimentada sin llegar a ser picante, rica en sabor pero por lo general baja en grasas.

Jerusalén. Crisol de las cocinas del mundo IC Editorial

Libro especializado que se ajusta al desarrollo de la cualificación profesional y adquisición de certificados de profesionalidad. Manual imprescindible

para la formación y la capacitación, que se basa en los principios de la cualificación y dinamización del conocimiento, como premisas para la mejora de la empleabilidad y eficacia para el desempeño del trabajo.

Mi cocina libanesa University of Texas Press

En Ciencia y vida. Mi verdad, Antonio Alcaide se nos muestra como lo que es: un científico con una gran vertiente humanista. En cada capítulo desgrana sus aportaciones en líneas de investigación punteras, tanto en investigación académica como aplicada, sin olvidar los aspectos humanos que han rodeado su vida en cada una de las etapas de investigador y profesor universitario en distintos países. La obra describe de forma muy comprensible capítulos básicos de Ciencias de la Vida que, acompañados de anécdotas vividas y magistralmente narradas, llevan al lector a penetrar de forma fácil en el mundo de la gran investigación biomédica. Todas las páginas contienen verdades científicas vividas día a día por el autor y verdades humanas en las que se palpan las ilusiones, éxitos científicos y decepciones cuando se descubre que no todo es limpio y puro en la alta investigación. El texto original se ha visto enriquecido por las ilustraciones de Pilar Coello, licenciada en Medicina y pintora, antigua alumna de Antonio Alcaide en su etapa como profesor de Bioquímica en la Facultad de Medicina de Alcalá de Henares, y por el prólogo de Ana del Moral, catedrática de Microbiología y decana de la Facultad de Farmacia de Granada, quien manifiesta que el libro es algo parecido a "un desnudo integral" del autor como científico y como persona. Finalmente, nos descubre cómo un investigador con sensibilidad y deseos de aprender y

enseñar se asoma a otros mundos de apariencia lejana, describiéndolos a la perfección. Ciencia, flamenco puro, tauromaquia, aromas y expresiones de folclore popular aparecen dibujados en este libro de forma clara, con sensibilidad, originalidad y precisión.

La cocina libanesa de ayer y de hoy
ALFAGUARA

This prize-winning study of Levantine migration to Mexico brings “a new and revelatory light” to the subject (Christina Civantos, author of *Between Argentines and Arabs*). In the late nineteenth and early twentieth centuries, migration from the Middle East brought hundreds of thousands of people to the Americas. After a pause during World War I, this intense mobility resumed in the 1920s and continued through the 1940s under the French Mandate. A significant number of these migrants settled in Mexico, building transnational lives. The Mexican Mahjar provides the first global history of Middle Eastern migrations to Mexico. Making unprecedented use of French colonial archives and historical ethnography, Camila Pastor examines how French control over Syria and Lebanon affected the migrants. This study explores issues of class, race, and gender through the decades of increased immigration to Mexico, looking at narratives created by the migrants themselves. Pastor sheds new light on the creation of transnational networks at the intersection of Arab, French, and Mexican colonial modernisms. Revealing how migrants experienced mobility as conquest, diaspora, exile, or pilgrimage, *The Mexican Mahjar* tracks global history on an intimate scale. Winner of the 2018 Khayrallah Prize in Migration Studies

Cocina española e internacional.

HOTR0408 SUDAMERICANA

Querido lector, gracias por elegir este

libro y leer estas frases que escribí hace tiempo. En su interior se desarrollan cuarenta historias de personas normales y corrientes, como usted y como yo, que, debido al destino, o a una fuerza oculta que les llevó hasta allí, se ven envueltos en situaciones extrañas y paradójicas. Algunos lograrán salir con vida, otros no. No es fácil lidiar con niños perversos, vampiros, extraterrestres, libros malditos, fantasmas japoneses, cambiaformas, pecados inconfesables o máquinas con vida propia. Y, por cierto, si nota una presión sobre su espalda, no se dé la vuelta. Una sombra extraña le vigila.

Inmigración y diversidad cultural en México El Nacional

All Access for the AP* Spanish Language Exam - Completely Revised for the New 2014 Exam! Book + Web + Mobile Everything you need to prepare for the Advanced Placement* exam, in a study system built around you! There are many different ways to prepare for an Advanced Placement* exam. What's best for you depends on how much time you have to study and how comfortable you are with the subject matter. To score your highest, you need a system that can be customized to fit you: your schedule, your learning style, and your current level of knowledge. This book, and the free online tools that come with it, will help you personalize your AP* Spanish Language prep by testing your understanding, pinpointing your weaknesses, and delivering flashcard study materials unique to you. REA's All Access system allows you to create a personalized study plan through three simple steps: targeted review of exam content, assessment of your knowledge, and focused study in the topics where you need the most help. Here's how it works: Review the Book: Study the

topics tested on the AP* Spanish Language exam and learn proven strategies that will help you tackle any question you may see on test day. Test Yourself and Get Feedback: As you review the book, test yourself with three topic level quizzes. Score reports from your free online quizzes give you a fast way to pinpoint what you really know and what you should spend more time studying. Improve Your Score: Armed with your score reports, you can personalize your study plan. Review the parts of the book where you are weakest, and use the REA Study Center to create your own unique e-flashcards, adding to the 100 free cards included with the book. Visit The REA Study Center for a suite of online tools: The best way to personalize your study plan and truly focus on your weaknesses is to get frequent feedback on what you know and what you don't. At the online REA Study Center, you can access three types of assessment: our online audio component, quizzes, and two full-length practice tests. Each of these tools provides true-to-format questions and delivers a detailed score report that follows the topics set by the College Board. Audio Component: Our audio component provides excellent preparation for the exam's listening comprehension section. Topic Level Quizzes: Short, 15-minute quizzes are available throughout the review and test your immediate understanding of the topics just covered. Full-Length Practice Tests: After you've finished reviewing the book, take our two full-length practice exams to test yourself under exam-day conditions. Available both in the book and online, these tests give you the most complete picture of your strengths and weaknesses. We strongly recommend that you take the online

version of the exams for the added benefits of timed testing, automatic scoring, and a detailed score report. Improving Your Score with e-Flashcards: With your score reports from the tests, you'll be able to see exactly which AP* Spanish Language topics you need to review. Use this information to create your own flashcards for the areas where you are weak. And, because you will create these flashcards through the REA Study Center, you'll be able to access them from any computer or smartphone. REA's All Access test prep is a must-have for students taking the AP* Spanish Language exam!

Edición 2014-2015 Caligrama

K'Oben traces the Maya kitchen and its associated hardware, ingredients, and cooking styles from the earliest times for which there is archaeological evidence through today's culinary tourism in the area.

Cocina libanesa (y otras recetas)

Konemann

Así como *Las mil y una noches*, que con sus cuentos y relatos es una referencia a nuestra cultura libanesa, deseo que *Los 1001 sabores* lo sea también y que aporte a cada lector una verdadera experiencia culinaria, la cual ha sido influida a lo largo de las décadas por nuestros países vecinos del Mediterráneo. Sea este libro una oportunidad para regresar en el tiempo a saborear nuestro origen, nuestras raíces, nuestras especias, nuestra pasión y, sobre todo, nuestro amor, el cual se manifiesta al compartir los alimentos con la familia y con los amigos dejando la esencia de cada cocinera o cocinero en sus platillos. Y como decimos en nuestro querido país Líbano a la hora de sentarnos a la mesa: "Sahtain a albak", es decir "Salud a tu corazón".

la vida alrededor de la mesa Antoni

Bosch editor

«La palabra brillante está grabada a lo largo de La Cueva del Sol... Una novela que nos sobrevivirá.» The Independent Abu Sálím yace en coma en un hospital derruido del campo de refugiados palestino de Chatila. Solo Jalil, su hijo espiritual, se ocupa de cuidarle. En un conjuro contra la muerte y la locura, Jalil adopta las muchas voces del pueblo palestino para contarle a Abu Sálím su propia historia. Envueltos en un halo casi mágico, sus relatos, reflejo contemporáneo de Las mil y una noches, nos guían por la trágica odisea de hombres y mujeres obligados a emigrar, a dejar atrás a sus amores y a sus muertos, a hacer lo inconfesable para sobrevivir. Una epopeya cifrada en la misteriosa y camaleónica existencia del propio Abu Sálím, que quizás solo llegó a ser él mismo durante sus apasionados encuentros con Nahila en la Cueva del Sol. La crítica ha dicho... «Pocos han mostrado con tanta claridad los mitos, historias y rumores sobre los israelíes y palestinos. La Cueva del Sol es una imponente y rica novela realista, una genuina obra de arte.» The New York Times Book Review «La Cueva del Sol: ¿una gran novela oriental? Sin ninguna duda... Uno sólo puede quedar embrujado por esta embriagante narración.» Le Nouvel Observateur «Las historias no son propaganda. Se trata de la vida real de muchas personas que anhelan justicia y escapar de una difícil situación que yace en el corazón del profundo conflicto de Oriente Próximo. Pero sólo un novelista las puede contar de esta manera.» The Times «Brillante... Elias Khoury es un artista que da voz a exiliados humildes y refugiados cautivos, a fronteras que se disuelven e identidades que cambian, a exigencias radicales y nuevos lenguajes. Desde esta

perspectiva, la obra de Khoury le da a Mahfuz una inevitable aunque profundamente respetuosa despedida.» Edward Said «Elias Khoury evoca el éxodo palestino al Líbano, conjurando sus historias y memorias. Para convencer a los lectores, Elias Khoury no duda en seducir a través de su prosa vibrante, conmovedora y humorística.»

Le Monde des Livres

Mujeres asesinas 1 Research & Education Assoc.

Poemas, relatos, historias de amor, de desarraigo, de sufrimientos pero también de esperanza y sueños, donde la autora deja reflejada las costumbres y tradiciones de los inmigrantes siriolibaneses. Historias de vidas, narradas por los propios descendientes de aquellos inmigrantes que agradecen la tierra que los cobijó pero que jamás olvidarán sus raíces, hacen de este libro un verdadero testimonio de tesón y valentía. Rosalía Diana Halbouty Hajj dedica parte de su vida a la difusión de la cultura árabe, en especial la de Siria y Líbano. Historia, música, gastronomía, costumbres y tradiciones que, conjuntamente con las historias de vidas, reúne en este libro "Bajo la parra", para que no caigan en el olvido. La autora lo hace con gran eficacia, de modo tal que no cabe ninguna duda, que este libro colaborará en la comprensión de los procesos culturales y sociales de los inmigrantes siriolibaneses establecidos en suelo argentino.

La Cocina Árabe Libanesa Penguin Amor, amistad y venganza se combinan en esta novela que apasionará a sus lectores. «A veces, los sueños se convierten en pesadillas al hacerse realidad.» Después de la muerte de su padre, Stefano Baldi llega a Nápoles para descansar y repensar su vida. Allí encontrará un trabajo como pianista en

un hotel de Capri y descubrirá el amor con Mario, que le hará vivir un mundo de pasión. El precio que tendrá que pagar para salvar a los que más quiere será tan alto, que le obligará a abandonarlo todo cuando sucumba a las presiones de un grupo mafioso dedicado al tráfico internacional de armas. Bajo una nueva identidad, tendrá que negociar con distintas facciones rivales que operan en Líbano con el trasfondo de la Guerra de Siria. El destino le forzará a hacer cosas inimaginables para poder regresar a Nápoles y culminar su particular venganza, dejando por el camino un rastro de amor, amistad y muerte que le cambiará por completo.

Yucatán Rowman & Littlefield

Desde la Antigüedad, la cocina libanesa fue enriqueciéndose con multitud de platos de sabores sutiles y generosos. Mezés, fatush y mutabals, kibés y verduras rellenas, platos de fiesta y dulces: la gastronomía libanesa, cocina del sol y del corazón, hecha de exquisitez y elegancia, es la expresión de todo un arte de vivir. Este patrimonio culinario, revisado, es el que nos brindan Andrée Maalouf y Karim Haïdar mediante un centenar de recetas: sopa de lentejas coral con tomate, ensalada de pulpo con cilantro, cordero con arroz y cinco especias, queso halum a la sartén con dulce de membrillo, kibé de calabaza, peras al arak y helado de rosa. Cuando la destreza de una entusiasta se topa con la creatividad y el talento de un chef joven, el resultado es una cocina actual, cordialísima e inventiva, heredera de la gran tradición libanesa.

Cocina Consciente 07 - Cocina con chicos Intermón Oxfam Editorial

"El Diccionario General del Zulia es por mucho el libro de Historia del Zulia más importante publicado, después de la Historia de Juan Besson. Su contribución

al género biográfico es única en Venezuela y su aporte bibliohemerográfico de la zulianidad no tiene parangón, sino en los trabajos de Germán Cardozo Galué y Patricia Pineda. En este libro está resumida y presentada de forma práctica toda la historia del Zulia y se proyecta en ella a los próceres civiles de nuestro futuro. Es un acervo bibliográfico que marca un antes y un después en la investigación historiográfica, periodística y artística de todo el Occidente del país. Nuestro libro fundamental, en muchos sentidos". "En el más puro y exigente quehacer intelectual y tradición del Zulia, Luis Guillermo Hernández y Jesús Ángel Parra ofrecen al país esta monumental, erudita y útil obra de consulta". Germán Cardozo Galué "El Zulia Plural, nombre original de este proyecto desde hace más de veintitrés años, hoy denominado Diccionario General del Zulia por decisión del curador y de la institución editora, es el producto de un extenso proceso de investigación sobre personajes, hechos, instituciones y cualquier otro aspecto del Zulia que, a través de 500 años de historia escrita y con la tradición oral milenaria de nuestras etnias, llevó a crear este corpus enciclopédico de más de 7.000 entradas" "Los consultantes o lectores de este Diccionario encontrarán dos tipos fundamentales de entradas. Las de simple referencia, muy cortas, que ante un apelativo, un seudónimo o una sigla hace la referencia respectiva a la entrada principal. La entrada original o principal, bien de personajes o de instituciones, que tratará de sintetizar lo esencial sobre ellos" "Las entradas que corresponden a personajes están compuestas por lugar y fecha de nacimiento y de muerte, profesión u oficio, rasgos biográficos mínimos con su

trayectoria y las fuentes. Desde luego, no siempre ha sido posible localizar todos los datos señalados, por lo cual cuando no aparece alguno no es por falta de investigación, sino por haber sido imposible la localización de ese dato. Las fuentes fueron clasificadas en: directas, las cuales consisten en libros o folletos publicados por el personaje estudiado, y específicas o indirectas, que son los escritos sobre el personaje, publicados en libros, folletos o en órganos periódicos. Un caso especial corresponde a los artistas visuales, a los que se les agregó las principales exposiciones realizadas. En el caso de las instituciones se hizo un recuento de su fundación, miembros, fechas básicas de su trayectoria, fuentes específicas, así como todo aquello que se consideró importante para conocer su historia o, como algunos la denominan, su biografía. Se debe señalar que en ocasiones existe información cruzada en las entradas, porque hay personajes cuya vida es su obra y viceversa. Por eso en la entrada respectiva se señala la consulta que deberá hacerse en otra entrada. Del mismo modo, es preciso indicar que existen entradas sin fuentes específicas en el caso de periódicos o revistas, ya que se elaboraron los datos con el órgano periódico en la mano; en el caso de personajes o instituciones, porque la información se consiguió en la contraportada de libros sin la firma del autor, o en recortes de prensa sin datos de identificación." "Este Diccionario fue elaborado con una acuciosa investigación de las fuentes. Por lo tanto cada entrada tiene todas sus fuentes; esto puede parecer exagerado en algunos casos, pero permitirá al lector ampliar el aporte de cada entrada al consultar directamente las fuentes y así hacer su investigación según sus

necesidades."

Memoria de Líbano Ediciones Granica S.A.

Muchos caminos llevan a Líbano. Carlos Martínez Assad transita cada uno de ellos hasta lograr que confluyan en un mapa hecho de palabras, y nos invita a acompañarlo en el recorrido de sus descubrimientos. Atento investigador de la sociedad y la historia, Martínez Assad estudia el difícil destino de un pequeño país escindido por luchas internas, prolongadas guerras civiles y la intervención de intereses y agresiones extranjeros, en una zona donde cualquier movimiento puede desatar la barbarie y la destrucción de conquistas milenarias. El autor redescubre también, el aliento de la comunidad libanesa asentada en México, el sentido de su propio apellido y la sangre que fluye por sus caminos. Las fotografías que se incluyen - realizadas por él mismo - forman parte de los testimonios reunidos por el autor y no son mero complemento de este libro: contribuyen a hacer de la lectura una experiencia integral en la que percibimos plenamente sensaciones e ideas.

una propuesta metodológica para su estudio SALAMANDRA GRAPHIC

Recree los auténticos y sabrosos platos de Bongos Cuban Café—en la mismísima cocina de su casa—con esta colección de platillos caseros provenientes directamente de las recetas de la familia Estefan. "El tener la oportunidad de abrir las puertas de nuestra cocina y de compartir las recetas de nuestra familia y cultura es un sueño hecho realidad, no solo para nosotros, sino también para nuestros padres y abuelos. ¡Buen provecho!"—Gloria y Emilio Estefan *El libro de la cocina libanesa* UNAM Este maravilloso libro contiene más de un centenar de recetas, desde las

tradicionales hasta las más modernas, inspiradas en la ciudad de Jerusalén: un recetario lleno de sabores, aromas y matices. La confluencia de tres grandes religiones -musulmana, judía y cristiana- hacen de Jerusalén un enclave con una cultura gastronómica tan variada como seductora, un auténtico crisol de las cocinas más diversas potenciado por la riqueza de ingredientes propia del Mediterráneo. Nacidos en las zonas judía y árabe de la ciudad, respectivamente, Yotam Ottolenghi y Sami Tamimi han creado esta obra excepcional que, además de un recetario lleno de sabores, aromas y matices, es un sincero canto a la amistad. Jerusalén fue galardonado el año 2013 con importantes premios -el Observer Food Monthly Cookbook of the Year, el IACP (International Association of Culinary Professionals) Cookbook of the Year y el James Beard Award for Best International Cookbook- y ha sido traducido a ocho idiomas. Sólo de sus ediciones inglesa y estadounidense se han vendido más de medio millón de ejemplares hasta hoy. La crítica ha dicho... «Todas las publicaciones de Ottolenghi son una absoluta gozada, pero quizá Jerusalén, escrita por Yotam (israelí) y su socio Sami Tamimi (palestino) sea la más apasionante de todas. Dedicado a esa ciudad única en la que conviven árabes, judíos y cristianos de las procedencias más variopintas, este libro es un festival que ningún aficionado a la comida de Oriente Próximo (y de la comida en general) se debería perder. No sólo las lujuriosas recetas importan, sino también los textos sobre la ciudad y su gastronomía, especialmente el que se refiere a las absurdas peleas sobre el origen de los platos. Más de un gastronacionalista / plasta-con-el-rollo-de-esto-lo-inventamos-nosotros debería

grabarse estas palabras en la cocorota: Las culturas culinarias están entremezcladas y fusionadas de tal modo que no se pueden separar. Interactúan en todo momento e influyen unas en otras constantemente, de modo que ya no hay nada que sea puro. De hecho, nada lo ha sido nunca.» Mikel López Iturriaga, El Comidista, El País «Un libro precioso y necesario. Voy a necesitar tres ejemplares: uno para mi biblioteca, otro para colocar en la sala de estar y otro para tenerlo abierto en la cocina. Por no mencionar la decena de ejemplares que voy a regalar.» Jonathan Safran Foer «Un libro de cocina no sólo acertado sino profundamente personal.» Epicurius.com «Este libro promete hacer salivar a cualquiera interesado en la cocina de Oriente Medio. No contentos con simplemente presentar los aromas y las texturas de la ciudad, los autores intentan también plasmar su historia y su espíritu.» Publishers Weekly «Un libro fantástico, lleno de sabores y cuyos aromas casi puedes oler [...]. Una obra repleta de sentimientos, donde la conexión personal de los dos chefs se aprecia en cada página.» Elle «La mayoría de libros de cocina desaparecen sin dejar huella. Y, como mucha gente que cocina en casa puede confirmar, incluso los ejemplares que se venden suelen languidecer en una estantería. Pero éste no [...]. Jerusalén es una puerta abierta a los sabores. Las recetas están llenas de sol, potenciadas por el aroma de la sal y repletas de crujientes y cremosos contrastes.» The New York Times «Una fiesta mágica.» BBC Good Food Magazine «Jerusalén va a dominar las cenas con amigos del próximo año con sus recetas y su estimulante sencillez.» Financial Times «Una elaborada carta de amor a la ciudad [...]. Un libro antológico en el que es tan

importante la amistad como la comida.»
The Guardian
La importancia del tenedor: Historias,
inventos y artilugios de la cocina LUMEN

La literatura, la economía y, cómo no, el amor, constituyen las grandes pasiones de este joven irónico.

Related with Cocina Libanesa:

- 2023 Georgia Drivers Manual : [click here](#)