

NUEVA CAMPAÑA DE PROMOCIÓN

# EL PERIÓDICO enseña a sacar el mejor partido a las setas

El diario ofrece a partir del próximo sábado el libro 'Cuina catalana dels bolets'

La obra cuesta solo 4,95 € e incluye 57 platos preparados por seis grandes chefs

EL PERIÓDICO  
BARCELONA

Temporada de setas. La naturaleza se prevé que este año sea generosa y haya una cosecha abundante porque el cielo no ha escatimado el agua. Este manjar de exquisitos matices llena de color, sabor y aroma cualquier plato, que por sencillo que sea siempre acaba triunfando.

Las posibilidades y la versatilidad de las setas son innumerables. Prueba de ello son las 57 recetas tradicionales, pero renovadas, que ofrecen seis grandes cocineros del momento. Todos los menús se pueden encontrar en el libro *Cuina catalana dels*



►► Receta de 'espardenyas' con setas.



**FRANCESC ADELL**  
Miralles



**MARIANO GONZALVO**  
Lo Paller del Coc



**MEY HOFMANN**  
Hofmann



**MIQUEL MÁRQUEZ**  
Sala



**PACO PÉREZ**  
Miramar



**VÍCTOR TROCHI**  
Les magnòlies

bolets, que ofrece EL PERIÓDICO DE CATALUNYA a los lectores a partir el sábado 19 por tan solo 4,95 euros.

Por este módico precio no hay por qué privarse de comer platos creativos ideados por chefs especializados como Francesc Adell, Mariano Gonzalvo, Mey Hofmann, Miquel Márquez, Paco Pérez y Víctor Trochi, con

restaurantes con estrellas Michelin. El libro, de más de 140 páginas, aún va más allá, ya que Bodegas Torres aconseja las armonías que casan con cada plato.

La obra gastronómica, que tiene más de 140 páginas con fotos en color, explica las principales zonas de recolección de setas y ofrece una

guía con más de 700 restaurantes *boletaires* ordenados alfabéticamente por zonas geográficas, así que en caso de ir a coger setas y llegar con el cesto vacío siempre está el recurso de ir a degustarlas al restaurante más cercano.

Las setas tienen gran tradición y son muy valoradas en Catalunya. Existe una extensa variedad de especies autóctonas, lo que contribuye a que sean muy apreciadas en cataluña y más allá.

admiradores.

**MEZCLAS** // Casan con pastas, arroces, carnes, pescados, con huevos o a la plancha. Es un producto que enriquece cualquier plato pero que no desmerece, ni mucho menos, en solitario. No hay alimento con el que se combine tan bien como con una buena pareja =

Cas una red que vendia parejas de conveniencia