

LA COCINA DEL CID

Miguel Ángel Almodóvar

Historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales

LA COCINA QUE ALEGRÓ LOS TRISTES DÍAS DEL DESTIERRO DEL CAMPEADOR

Sinopsis:

El Cid se sienta a la mesa en un repertorio de 73 recetas, evocando los dos números mágicos del Medioevo, que, detalladas por vez primera en ingredientes y tiempos de cocción, conservan el misterio de los siglos oscuros y la excelencia de una cocina macerada entre aullidos de guerra y silencios monacales.

Hace ahora mil años que un infanzón burgalés, Rodrigo Díaz, logró elevarse por entre una maraña de batallas, intrigas palaciegas, destierros y afrentas, para ganar los títulos

de Señor y Campidoctor, en severos duelos. Se esforzó en conseguir el sustento cotidiano, compartió asados con la grey cristiana y se regaló en las refinadas mesas de sus amigos musulmanes.

¿Sabías que...

... el Cid tuvo que enfrentarse a una huelga de hambre Berenguer Ramón II de Barcelona?

... la adafina judía es la madre de todas las ollas y cocidos cristianos?

... los ajos que comía el Cid los habían traído los romanos desde Egipto?

... el destierro del Campeador es un continuo afán por el sustento de cada día?

... Rodrigo Díaz de Vivar se ganó el odio de la corte por tocarle las barbas a un noble caballero?

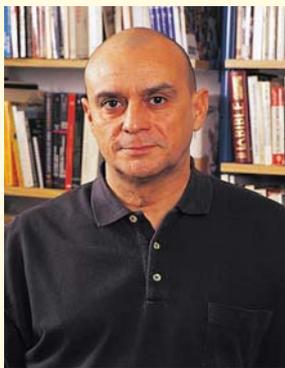
... fueron sus amigos moros los que enseñaron al Cid a hacer escabeche?

*Incluye
las 73 recetas
clave de la cocina
medieval*

Serie: Nowtilus Saber
Colección: Historia Incógnita
Autor: Miguel Ángel Almodóvar
Título: La cocina del Cid

Subtítulo: Historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales
Código Nowtilus: 0605017011

ISBN: 978-849763419-9
Formato: 17x24cm
Páginas: 288
PVP: 19,95 euros



Miguel Ángel Almodóvar, licenciado en Ciencias Políticas y Sociología (Especializado en Ecología humana y población), Titulado Superior del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, periodista y

escritor, colabora en distintos medios especializados como *Vinos y Restaurantes*, *Aceite*, *Distribución y Consumo*, *Carácter*, *A tu salud*, **VS**, y durante nueve temporadas fue responsable del espacio de divulgación gastronómica *España paso a plato* (emitido en Tele 5 y Antena 3). Premio Alimentos de España 2003: "... por la buena combinación de la gastronomía y los productos españoles con la cultura, el paisaje y la sociedad, así como por la promoción de una alimentación sana y equilibrada", es autor de los libros *Cómo curan los alimentos*; *Rutas con sabor*; *El discreto encanto de la alcachofa*; *Valores Terapéuticos y Nutricionales del Vino*; *El hambre en España. Una historia de la alimentación* (Ganador del Gourmand World Cookbook Award 2003, en la categoría de mejor libro de literatura gastronómica en español); *Armas de varón. Mujeres que se hicieron pasar por hombre*; y *Griñón en clave de coliflor*.

Otros títulos de la colección:

LA CRUZADA ALBIGENSE Y EL IMPERIO ARAGONÉS

La verdadera historia de los cátaros, Jaime I el Conquistador y la expansión de la Corona de Aragón

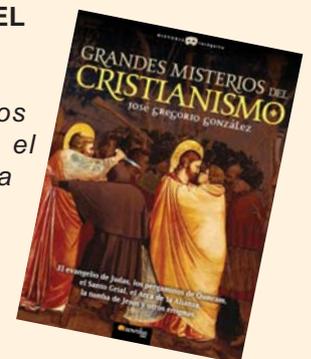
David Barreras



GRANDES MISTERIOS DEL CRISTIANISMO

El evangelio de Judas, los pergaminos de Qumram, el Santo Grial, el Arca de la Alianza, la tumba de Jesús y otros enigmas

José Gregorio González



DIOSES, TEMPLOS Y ORÁCULOS

Creencias, cultos y adivinación en las grandes civilizaciones del pasado.

Francisco José Gómez

