

La Belleza De La Conica Salvadorea Recetas De El Salvador

[DOWNLOAD HERE](#)

En nuestra cultura salvadorea hemos conservado con mucho amor recetas típicas que desde pequeños hemos degustado y que ahora ya grandes las queremos donde sea que nos encontremos. Es por eso que he creado un ebook (libro electrónico) llamado La Belleza de la Cocina Salvadorea, el cual contiene una recopilación de las recetas salvadoreas más típicas para que las podamos disfrutar con nuestros familiares y amistades. Estas recetas han sido elaboradas para que usted las pueda preparar con facilidad sin necesidad que tenga conocimientos culinarios. Una vez se usted lo compre, se le enviará un email o correo electrónico con las indicaciones sobre cómo bajar este ebook de recetas. Una vez usted tenga las indicaciones de cómo bajar este ebook, usted podrá bajarlo y verlo nitidamente en su computadora y podrá también imprimirlo si así lo desea. Aquí están algunas de las recetas que este ebook (libro electrónico) le ofrece: Alemán Arroz con Leche Atol de Elote Atol de Pia Atol de Piñuela Atol de Semilla de Maíz Atol Shuco Ayote en Miel Budín de Pan Budín de Plátano Chilate con Nugados de Yuca, Buuelos de Huevo y Miel Chiles rellenos en Salsa de Tomate Coctel de Conchas Conserva de Coco Conserva de Jocotes Dulce de Camote Dulce de Chilacayote y Leche Empanadas de Plátano (de Leche Poleada y de Frijoles) Enchiladas Salvadoreas Escabeche Espumillas Flor de Izote Sudada Fresca de Arrayán, de Cebada, de Ensalada, de Granadilla y de Horchata Fresca de Maracuy, de Kiwi con Apio y Naranja, de Melón, de Papaya y Batido de Naranja Fritada Gallo en Chicha Hojuelas u Hojaldras Huevos Rancheros en Miel Las cuajadas, el Requesón y el Quesillo Leche Poleada Mangos en Miel María Luisa Mariscada Salvadorea Marquesote Melcocha Nances en Miel Minuta con Miel o Jarabe de Mango Minuta con Miel o Jarabe de Vainilla Pacayas Rellenas Pan con Pavo Pan Francés Pastel Tres Leches Pastelitos de Masa Pavo a la Salvadorea Pavo Navideño: Peperechas Plátanos a la Canela Plátanos en Dulce Pupusas (de Queso, Chicharrón y Revueltas) con la Salsa y el Curtido Quesadilla Relampagos Rellenos de Pescado con Masa Raguas Salpores Almidón Salpores de Arroz Salsa Especial para el Pavo Semita Alta Semita de Pia Semita Pacha Sopa de Camarones Sopa de Frijoles con Costilla de cerdo y Masita Sopa de Gallina Sopa de Patatas Sopa de Pescado Estilo Guanaco Sopa 7 Mares Tamales de

Chipiln con Loroco Tamales de Elote Tamales de Pollo y de Cerdo Tamales Pisque Tpico Desayuno
Salvadoreo Torrejas Torta de Arroz Torta de Azcar Tortillas Tortitas de Elote Totopostes Yuca al Horno y
Yuca con Chicharrn Por la compra de este libro, le regalare tambien la version en Ingles de este mismo
ebook llamado The Beauty of Salvadoran Cuisine. Aqui estan algunas de las recetas en ingles:

Alemanas (Coffee Cake) Arroz con Leche (Rice Pudding) Atol de Elote (Hot Corn Beverage) Atol de Pina
(Hot Pineapple Beverage) Atol Shuco (Black Maize Beverage) Ayote en Miel (Pumpkin in Syrup) Budn de
Pan (Bread Pudding) Budn de Pltano (Plantain Pudding) Buuelos (Corn Fritters) Carne Asada (Grilled
Steak) Ceviche (Citrus-Marinated Seafood) Charamusca (Ice Cold Treat) Chilate con Nugado de Yuca,
Buuelos de Huevo y la Miel (Hot Corn Salvadorean drink with Yucca Fritters, Egg Fritters and Syrup)
Coctel de Conchas (Clam Cocktail) Conserva de Coco (Coconut Preserves) Conserva de Jocotes
(Jocotes Preserve) Cuajada (Popular Dairy Food) Curtido (Salvadorean Coleslaw) Desayuno Tpico
Salvadoreo (Typical Salvadorian Breakfast) Dulce de Camote (Sweet Potatoes with Syrup) Empanadas
de Pltano (de Leche Poleada y de Frijoles) (Plantain Turnovers Filled with Milk-Pudding or Refried
Beans) Enchilada Salvadorea (Salvadorean Enchiladas) Escabeche (Acidic Vegetable Salad Espumillas
(Egg Whites Treat) Flan Casero de Leche (Caramel Custard) Flan de Coco (Coconut Flan) Fresco de
Arrayan (Arrayan Drink) Fresco de Cebada (Barley Drink) Fresco de Ensalada (Salad Drink) Fresco de
Fresa (Strawberry Drink) Fresco de Horchata Salvadorea (Salvadorean Horchata Drink) Fresco de
Horchata de Arroz (Salvadorean Rice Horchata Drink) Fresco de Meln (Melon or Cantaloupe drink Fresco
de Sandia (Watermelon Drink) Hojuelas u Hojaldras (Corn Flake Fritters) Jocotes en Miel (Jocotes with
Syrup) Leche Poleada Hot Milk Pudding Drink) Mangos en Miel (Mangoes with Syrup) Mara Luisa
(Salvadoran Layer Cake) Marquesote (Salvadorean Sweet Bread) Melcocha (Molasses Candy) Minuta
con Miel o Jarabe de Mango (Mango Flavored Snow Cone) Minuta con Miel o Jarabe de Vainilla (Vanilla
Flavored Snow Cone) Nances en Miel (Nances in Syrup) Pan con Pavo Salvadoreo (Salvadorean Turkey
Sandwich) Pan Frances (French Bread) Pastel Tres Leches (Three Milks Cake) Pastelitos Salvadoreos
de Masa (Salvadorean Meat Turnovers) Pavo Salvadoreo (Salvadorean Roasted Turkey) Peperechas
(Sweet Layered Bread) Pltanos a la Canela (Plantains with Cinnamon) Pltanos en Dulce (Plantains with
Syrup Pltanos Fritos (Fried Plantains) Pltanos Horneados (Baked Plantains) Postre de Pltanos (Plantain
Dessert) Pupusas de Queso, Revueltas, de Chicharrn, de Frijoles, y de Arroz, la Salsa y el Curtido
Quesadilla de Arroz Salvadorea (Salvadorean Bakery) Quesadilla Salvadorea (Salvadorean Bakery)

Relmpagos (Salvadorean Pastry) Riguas (Corn Patties in Plantain Leaves) Salpicn (Chopped Meat) Salpores de Almidn (SweetCorn Starch Bakes) Salpores de Arroz (Sweet Rice Bakes) Semita (Sweet Salvadorean Layered Bread with Pineapple Marmalade Filling) Sopa de Camarones (Shrimp Soup) Sopa de Frijoles (Bean Soup) de Gallina India (Salvadorean Chicken Soup) Sopa de Pata (Cow Feets Soup) Sopa de Pescado Estilo Guanaco (Salvadorean Fish Soup) Tamales de Elote (Corn Tamales) Tamales Pisque (Pisque Tamales) Tamales Salvadoreos (Salvadorean Tamales Wrapped in Banana Leaves) Tiste (Corn and Cocoa Drink) Torrejas (Salvadorean French Toast) Torta de Yema (Yolk Cake) Tortitas de Elote (Corn Patties) Totoposte (Hard Toasted Corn) Yuca con Chicharrn (Yucca with Pork) Estas solo son algunas recetas. En total son 99 recetas en cada una de las versiones. Para ver mas detalles sobre esta magnifica publicacion, le invito a que visite mi pagina a ebooksLatinos.weebly.com mi tienda en ebay a stores.shop.ebay.com/ebooksLatinos Muchas gracias y buen apetito!

[DOWNLOAD HERE](#)

Similar manuals:

[La Belleza De La Conica Salvadorea Recetas De El Salvador](#)

[Salvadoran Cuisine Salvadorean Recipes El Salvador Food](#)

[Panaderia Y Reposteria Salvadorea Recetas De El Salvador](#)