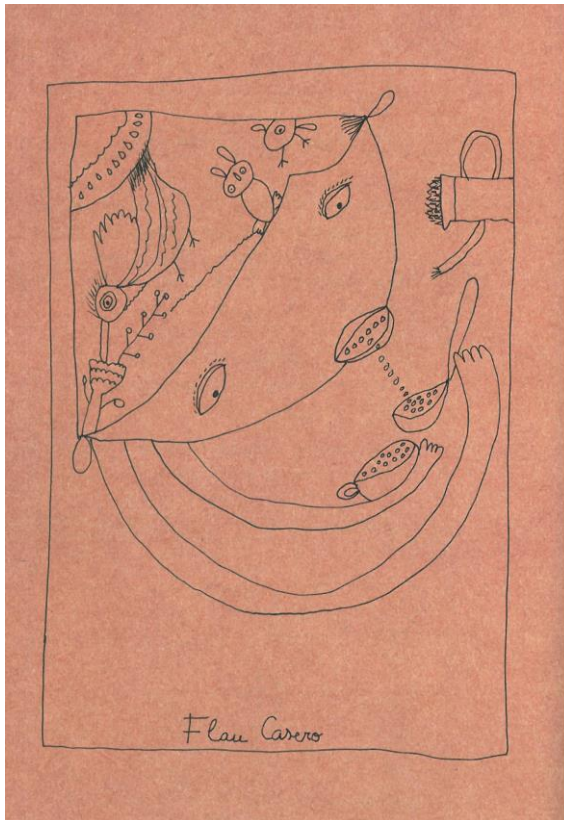


Primer libro de una colección que, desde el arte, entronca con la gastronomía. En esta primera entrega María Bueno recoge las recetas de su familia y, especialmente, la historia que se esconden tras ellas; la de los abuelos, tíos y madre, todos ellos campesinos. En este libro, María Bueno ha querido que su madre realice los dibujos que acompañan las recetas, mientras que ella misma ha decidido meterse de lleno en la cocina.



1 RECETAS DE PEPI, AMIGA DE LA TÍA ANA

Pepi viene de Aracena (Huelva) y cocina muy bien el cordero. Es una amiga cercana a la tía Ana. Estas recetas las suele preparar para festividades como Navidad.

CORDERO A LA PEDRAZA

INGREDIENTES

- * Cordero cortado a trozos
- * Perejil y pimentón dulce de La Vera
- * Un puñado de almendras
- * Un puñado de guisantes
- * Aceite de oliva virgen y sal
- * Ajo y vinagre de manzana
- * Patatas

PREPARACIÓN

En una olla, echamos la medida de una copa de vino de aceite, media de sal y los trozos de carne de cordero. Se sofríe todo durante unos minutos y se le añade el ajo, el perejil picado y el pimentón (puede ser picante), hasta que la carne tome color.

A continuación, se incorpora la medida de una copa de vinagre, se cubre la mezcla con agua y se tapa la olla. Dejamos cocinar a fuego lento, durante una hora aproximadamente.

¡ MUY IMPORTANTE !

Cuando queden unos quince minutos de cocción, se le añaden las patatas lavadas y troceadas, los guisantes y las almendras.

CHARLA RADIOFÓNICA ACERCA DEL LIBRO DE RECETAS, CANAL SUR RADIO "AQUÍ ESTAMOS", DESDE EL MINUTO 38:40-48:50

<http://www.canalsur.es/radio/programas/aqui-estamos/detalle/279.html?video=1314708,1314715,1314724,1314737&fecha=&ano=>

TVE1 "AQUÍ LA TIERRA"

<http://www.rtve.es/alacarta/videos/aqui-la-tierra/aqui-tierra-cucurucho-boqueronillos/4713130/>

ENTREVISTA EN PERIÓDICO EL SUR, SECCIÓN "LA GRANIZADA"

<https://www.diariosur.es/culturas/maria-bueno-hombre-20180822212658-nt.html>