

Medio: Revista	COCINA MÍA Diciembre / Enero de 2007	Audiencia: No está controlada
Sección:		Difusión: 125.000
Espacio: 64 cm ²		Valor Publicitario: 1.101'3 €



ESPECIAL Ideas para REGALAR

Bodega Santa Cecilia.
Además de las 5.000 referencias de vino que puedes encontrar en sus tiendas, cuentan con una numerosa selección de estuches, cajas y cestas de Navidad. Desde 99 €. www.santacecilia.es



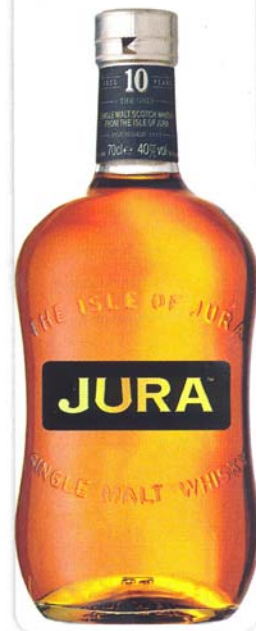
Todo un escocés
Desde la isla de Jura, en Escocia, nos llega este whisky de malta con 10 años. Suave, limpio y fresco, con un toque de sal marina, almendras y notas especiadas. Estas navidades, promoción especial de botella y petaca, 25 €.



Para sibaritas
Selección especial Anima Aúrea, con su aceite de oliva virgen extra, el aderezo gastronómico Vinum Acre, el paté de olivas verdes Epytirum y su última novedad, el delicado Gelée de Pedro Ximénez. 28 €. Pedidos en el telf. 913 19 97 67.

CENAS

Regalar una cena es tan fácil como entrar en la web www.cenashop.com y elegir, con precio cerrado y a la carta, el restaurante que más gustará a la persona obsequiada. En la oferta *on-line* se pueden encontrar los mejores restaurantes de Madrid.



Amantes del té

Estas navidades Tea Shop te propone regalar sus cestas especializadas. Incluyen productos tan especiales como el Turrón con té de Navidad, Confit de té, Licor de té, Chocolate Christmas Tea... y las nuevas versiones de su delicioso Té de Navidad. Esta cesta cuesta 64,40 €. En todas sus tiendas.



Terra incógnita

Es el nuevo vino de Bodegas Viña Vilano. Un Ribera del Duero de intenso aroma, suave y a la vez vigoroso en boca, denso, equilibrado, persistente...

Una delicia para obsequiar a tus anfitriones en cualquier fiesta (21 € aprox.).



Aceites selectos

El estuche Olis de La Boella contiene un elegante dosificador antigoteo y tres botellas de 50 cl. Una de Arbosana, otra de Premium y una tercera de Koroneiki. 75,71 €. En grandes superficies y tiendas especializadas.



LIBROS

Novedades editoriales que nos enseñan a comer (y beber) mejor, más sano y más rico. Para ti o para obsequiar a los que quieres.



Cerdo ibérico. Las mejores recetas

Manuel Sánchez recupera y pone al día 150 recetas de toda la vida pero con su toque personal y clasificadas según las piezas y los cortes del cerdo ibérico. El País Aguilar. 18,90 €.



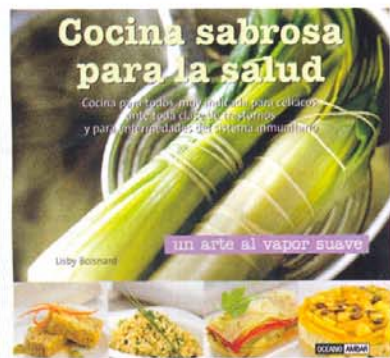
Cocina hoy para comer mañana

Isabel Maestre y Marta Cárdenas nos facilitan 200 recetas fáciles y rápidas que se preparan con antelación. Platos para disfrutar, para invitar, festejar y, sobre todo, para tener más tiempo libre. Espasa. 14,50 €.



Flores & sabores de Andalucía

Precioso libro que reúne en sus páginas una cuidada selección de cincuenta recetas diseñadas por 29 prestigiosos chefs andaluces y fotografiadas por Eduardo Grund. El nexo de unión es que todos los platos contienen, entre sus ingredientes principales, flores comestibles cultivadas en Andalucía, fusionando así la nueva cocina de autor con la antiquísima tradición andaluza de incluir flores en sus recetas. Ars Impresores. 28,50 €.



Cocina sabrosa para la salud

Reglas culinarias y recetas para una alimentación sana y baja en toxinas, pero a la vez muy sabrosa, pensadas contra las enfermedades autoinmunes. Una cocina apetecible para todas las personas, aunque indicada especialmente para los celíacos y los alérgicos. Entradas, segundos platos, postres, salsas para acompañar, panes, galletas..., todas las recetas preparadas sin gluten y sin lácteos. Editado por Océano Ámbar. 18,90 €.



Alimentación infantil

La doctora y experta en nutrición Yolanda Sanz afronta un tema de actualidad: el control de la obesidad infantil y la necesidad de concienciar a los padres sobre los buenos hábitos alimentarios de sus hijos, para que éstos crezcan y se desarrollen sanos. Ed. Aguilar. 16,50 €.



El gran libro de los cócteles

Más de 200 cócteles clasificados según sus aromas dominantes. Métodos de mezcla y preparación, accesorios necesarios para su elaboración y servicio, consejos... Un libro para regalar tanto al aficionado como al barman profesional. Ed. Drac. 35 €.



La cocina de la madre

Sabores entrañables, platos de toda la vida; guisos sabrosos y nutritivos elaborados con el cariño de una madre, difíciles de olvidar. El libro recoge una magnífica selección de recetas –algunas conocidas, otras casi olvidadas–, que nos harán recobrar en la cocina los aromas de nuestra infancia. 15,95 €.



Cocina de fiesta

Cada temporada, sus fiestas; cada fiesta, sus recetas. El libro recoge los mejores menús festivos de nuestra geografía; desde los platos tradicionales hasta los más innovadores; de las recetas sencillas a las más sofisticadas. Ilustrado a todo color y con explicaciones paso a paso. Incluye trucos, alternativas para cambiar de ingredientes y un montón de ideas para adornar y decorar la mesa. 17,95 €.

Información:
Telf. 902 231 123.
www.circulo.es.

Círculo
de Lectores