

Secuencia del acto

Jueves, 26 de Agosto

21,00 hrs. Presentación libro: "La Cocina de la Casa Real"

22,00 hrs. Firma de ejemplares por la autora
(10% descuento en la compra de su libro)

Cena-Coloquio

22,30 hrs. Cena-Coloquio en los Jardines
Precio por persona: 30 € (7% IVA no incluido)

Próximos actos

2/9 Presentación libro: Un mensajero en la noche
Autora: María Vallejo Nájera
(Hotel Monasterio San Miguel)

11/9 Presentación del libro: El fogón esotérico
Autor: Jesús Ávila Granados
(Hotel Monasterio San Miguel)

14/9 Presentación del libro: El Príncipe y Sotoancho se casan
Autor: Alfonso Ussía
(Hotel Monasterio San Miguel)

24/9 Presentación del Grupo Rociero "Albariza"
(Hotel Duques de Medinaceli)

Patrocina



FUNDESHA

FUNDACION
AYUDA AL DESARROLLO
SOCIAL DE HISPANOAMERICA

Hoteles
JALE
MONASTERIO
Estancias inolvidables

XIII CICLO CULTURAL GRUPO JALE



*Hotel ******
Duques de
Medinaceli

Presentación del libro

LA COCINA DE LA CASA REAL

Autora

DÑA. EVA CELADA

Escritora y Periodista especializada en Gastronomía

Presentadora

DÑA. M^a ISABEL MIJARES

Miembro de la Academia Española de Gastronomía y Chevalier de la
Orden del Mérito Agrícola del Gobierno de Francia

Presentador

SAVERIO

Pintor, Escultor y Escritor

JUEVES, 26 DE AGOSTO 2004, A LAS 21,00 HORAS

Entrada Libre

La cocina de la Casa Real

La Cocina de la Casa Real es un viaje gastronómico por la historia de España desde la instauración borbónica en 1700.

Las recetas y los menús que aparecen en este libro, adaptados a los tiempos actuales, pero manteniendo sus características esenciales, son los más significativos de cocina real española desde el siglo XVIII, y aparecen ordenados por períodos históricos.

De la mano de la autora, Eva Celada, se recogen los menús privados de los Borbones, los de las bodas reales, desde Fernando VII a la infanta Cristina, así como los de los más importantes banquetes de Estado. El libro incluye además una interesante aproximación a la bodega real.

Algunas de las recetas que aparecen en este libro son: "Consomé embajador; callos a la madrileña estilo Lhardy, al gusto de Isabel II; tournedos con patatas fritas al gusto de Alfonso XIII; canelones de setas al gusto de Doña Sofía; lubina asada con puerros rellenos de txangurro, corteza de calamar y salsa espumosa; bizcocho de Saboya con chocolate caliente; chocolate a la española con picatostes al gusto de Isabel II, o bavarois de moka con nata al gusto del Príncipe Felipe.

Celada es periodista especializada en gastronomía, directora de la agencia Hydra y colabora en diferentes medios escritos de gran difusión. Ha realizado labores de documentación y guiones en diferentes programas de televisión. Es, además autora de varios libros entre los que destacan: *Doña Sofía*, *Sabores (junto a Concha Márquez Piquez)*, *La cocina gitana de Matilde Amaya* y *La cocina de la Casa de Alba*.

PERFIL DE LA AUTORA

Eva Celada, periodista especializada en Gastronomía, es directora de la agencia Hydra y colabora en diferentes medios escritos de gran difusión como la *Revista AR*, *Hola*, *Lecturas* y los dominicales de *La Revista* y *El Semanal*. Ha realizado labores de documentación y guiones en diferentes programas de televisión y es, además, autora de varios libros, entre los que destacan *Doña Sofía* (G.C.V.), *A tu bola* (Martínez Roca) junto a Ana Chávarri, *Sabores* (Martínez Roca) junto a Concha Márquez Piquer y *Placeres con clase* (Sopexa).

Otros libros publicados:

- * Anécdotas muy Reales "Ediciones Belacqua"
- * Cocina Gaditana de Matilde Amaya "Ediciones Belacqua"
- * La cocina de la Casa de Alba "Ediciones Belacqua"