

**EL PAIS  
AGUILAR**

# Cerdo Ibérico

## LAS MEJORES RECETAS

MANUEL SÁNCHEZ GÓMEZ-MERELO

Colección: **Gastronomía**

ISBN: 84-03-50682-4

Nº de págs.: 192

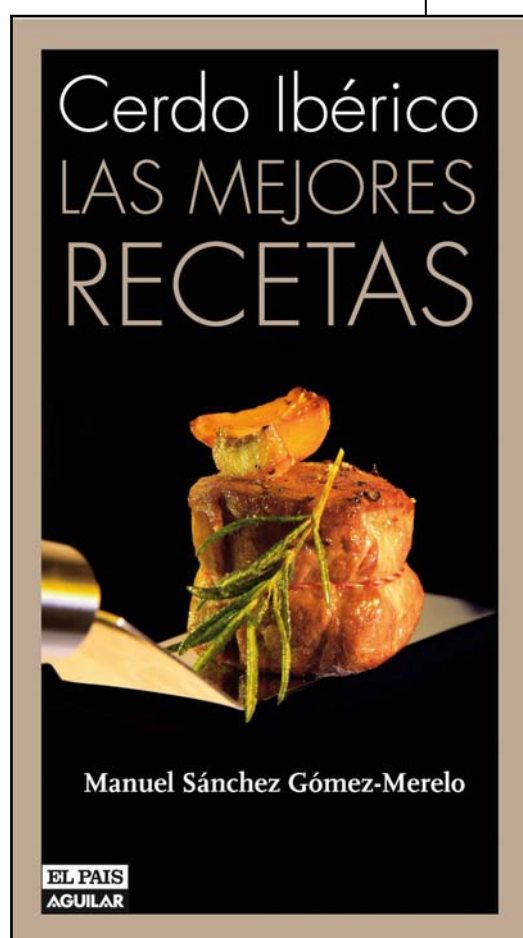
PVP: **18,90€**

**El cerdo ibérico** es una referencia nacional en nuestra cocina, no sólo por las excepcionales chacinas que de él se obtienen, sino también por ser ingrediente principal de muchos de nuestros platos más tradicionales.

**Manuel Sánchez**, ganadero dedicado a la cría del cerdo ibérico –y, por tanto, gran conocedor de las cualidades de esta raza-, recupera y pone al día un patrimonio culinario que merece la mayor difusión, con recetas de todas de las épocas a las que da su toque personal.

150 preparaciones distintas de este manjar único en el mundo, distribuidas según las piezas y los cortes más suculentos del animal.

**Manuel Sánchez Gómez-Merelo**, en su doble faceta de consultor y ganadero, y con el afán de mejorar la calidad y el conocimiento de la raza del cerdo ibérico y su gastronomía, explora en la finca *Dehesa Las Chozas*, en el Valle de Los Pedroches (Córdoba), las nuevas posibilidades, ventajas y oportunidades de esta simbiosis única entre el cerdo ibérico y la dehesa.



Paloma Sánchez  
[pedidos@dehesalaschozas.com](mailto:pedidos@dehesalaschozas.com)  
915 001 724  
[www.dehesalaschozas.com](http://www.dehesalaschozas.com)