

## Novedades Albatros



### **Microondas. Las mejores recetas saladas**

Autora: Lolita Muñoz

64 páginas

22 x 15 cm

Cód. interno: 17816

ISBN: 9789871195107

Precio: \$6.303 + IVA



### **Microondas. Las mejores recetas dulces**

Autora: Lolita Muñoz

64 páginas

22 x 15 cm

Cód. interno: 17817

ISBN: 9789871195077

Precio: \$6.303 + IVA

En estos libros se usan los niveles “mínimo”, “mediano” y “máximo” para que cada lector establezca la referencia interpretativa con su microondas y así cocinar las mejores recetas dulces y saladas.



### **Cocina para chicos**

Autora: Cecilia Fassardi

64 páginas

22 x 15 cm

Cód. interno: 17815

ISBN: 9789871195091

Precio: \$6.303 + IVA

Un libro con divertidas recetas ideales para que los más pequeños aprendan a cocinar y preparen ricos platos.



### **Cerveza artesanal**

Autor: Ferdinand Laudage

128 páginas

22 x 15 cm

Cód. interno: 17814

ISBN: 9789502416311

Precio: \$18.067 + IVA

Este libro explica, de manera sencilla, cómo elaborar por primera vez una cerveza artesanal. Paso a paso describe todo el proceso, desde la preparación de los materiales hasta obtener finalmente una cerveza lista para tomar.



### **Mindfulness: mente plena, corazón contento**

Autor: Gonzalo Pereyra

160 páginas

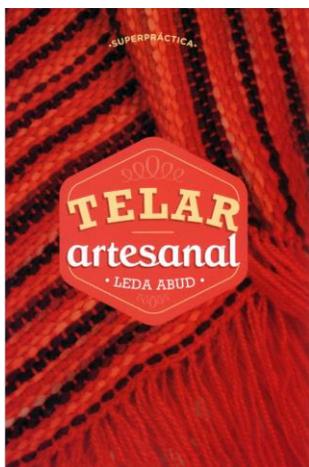
24 x 17 cm

Cód. interno: 17818

ISBN: 9789502416304

Precio: \$18.067 + IVA

Este libro propone un entrenamiento progresivo y organizado en 8 semanas, para prevenir y manejar la ansiedad, la depresión, el estrés, los trastornos de alimentación y el dolor crónico, e incrementar nuestra salud mental.



### **Telar artesanal**

Autora: Leda Aud

64 páginas

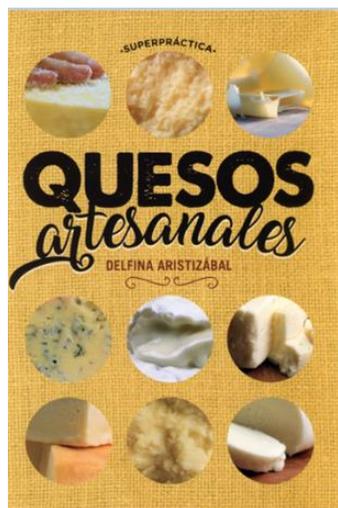
22 x 15 cm

Cód. interno: 17820

ISBN: 9789871195084

Precio: \$6.303 + IVA

Un libro que entrega el origen y las técnicas del telar, mostrando los tejidos maravillosos que se pueden confeccionar.



### **Quesos artesanales**

Autora: Delfina Aristizábal

64 páginas

22 x 15 cm

Cód. interno: 17819

ISBN: 9789871195060

Precio: \$6.303 + IVA

Este libro de elaboración de quesos en forma artesanal surge a partir de los cursos que dicta el autor en su propia quesería, y brinda las respuestas sencillas a las preguntas que ha recibido habitualmente de sus asistentes. La propuesta apunta a respetar las recetas originales para elaborar quesos de calidad, no siempre idénticos ni exactos ya que el proceso de elaboración depende de la mano del buen quesero que lo guía.