Arepas colombianas

Técnicas profesionales de cocina

Autor
Carlos Gaviria Arbeláez

Sinopsis

Dulces, saladas o de sabor neutro, las arepas, alimento infaltable en la alimentación de los colombianos, son las protagonistas en este libro, que compila las técnicas de preparación de 60 diferentes tipos de arepas. A partir de una masa que se arma de diferentes maneras, ya sea a mano alzada, con cortador, rellenas de doble masa, rellenas de doble arepa, cocidas en parrilla, lajas, tiestos, hornos o fritas, las arepas que se preparan en las diferentes zonas del país son de arracacha, arroz, chocolo, de maíz fermentado, maíz pelado, trillado; de ñame, de papa, de plátano, de trigo y de yuca. De forma redonda y tamaño variable, las arepas, también, varían según los ingredientes secundarios que se le adicionen, como leche, mantequilla, queso, grasa de cerdo, huevo, carne o arveja.

CG

Sobre el autor

Carlos Gaviria Arbeláez



Impreso

Año de publicación: 2019

Presentación: Tapa dura

Tamaño: 28.5 x 22 x 5 cm

Número de páginas del contenido principal: 220 Páginas

ISBN13: 9789581204960

$98.000 COP

Palabras clave

Arepas, cocina colombiana, comidad y banquetes, gastronomía, preparación de alimentos

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen