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.Fáciles de preparar, calientes o frías, las arepas son exquisitas a cualquier hora del día; con café o chocolate, siempre caen bien.



Impreso

Año de publicación: 2019

Presentación: Tapa dura

Tamaño: 28.5 x 22.5 cm

Número absoluto de páginas: 220 Páginas

ISBN13: 9789581204960

$98.000 COP

CG

Sobre el autor

Carlos Gaviria Arbeláez

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