Envoltorios Colombianos. Cocina En Hojas

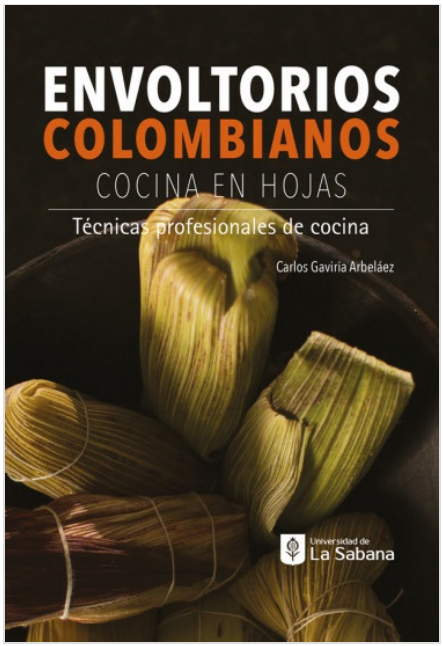
Técnicas profesionales de cocina

Autor

Carlos Gaviria Arbeláez

Sinopsis

“En Colombia, la cocina en hojas es un legado de nuestra cocina indígena, esto significa que, desde antes de la llegada de los españoles, la cocinera aborigen ya aprovechaba una gran variedad de hojas y con ellas preparaba diferentes recetas, muchas de las cuales durante los años de la Colonia fueron intervenidas por las cocineras españolas y africanas, y así contribuyeron al mestizaje y el enriquecimiento de nuestra cocina actual” (tomado del prólogo, escrito por Julián Estrada Ochoa). Por favor, quítese el mito que cocinar maíz, moler y hacer envoltorios es algo dispendioso, que requiere campo, que necesita mucha gente o que es de Navidad. Este libro permite que usted se acerque amigablemente a estas preparaciones y que, junto con las arepas, empecemos a cocinar nuestros amasijos con identidad y orgullo.



Impreso

Año de publicación: 2020

Presentación: Tapa dura

Tamaño: 28.5 x 22 cm

Número absoluto de páginas: 232 Páginas

ISBN13: 9789581205578

$97.000 COP

CG

Sobre el autor

Carlos Gaviria Arbeláez

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