Envoltorios Colombianos. Cocina en hojas

Técnicas profesionales de cocina

Autor

Carlos Gaviria Arbeláez

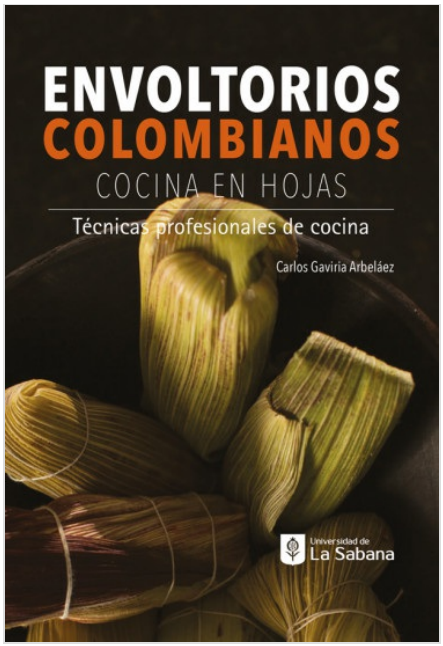
Sinopsis

“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.

CG

Sobre el autor

Carlos Gaviria Arbeláez



Impreso

Año de publicación: 2020

Presentación: Libro

Tamaño: 28.5 x 22 cm

Número absoluto de páginas: 232 Páginas

$97.000 COP

E-Book

Año de publicación: 2020

Presentación: EPUB (Digital: descarga y online)

Número absoluto de páginas: 232 Páginas

$59.900 COP

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