



AREPAS COLOMBIANAS

TÉCNICAS PROFESIONALES DE COCINA

Por: Carlos Gaviria Arbeláez

Formato: Digital

ISBN: 978-958-12-0550-9

Facultad: [Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas](#)

DOI: <https://doi.org/10.5294/978-958-12-0496-0>

Idioma: Español

Precio en dólares: USD \$12,99

Número de páginas: 220

Palabras clave: [Arepas](#), [Cocina colombiana](#), [Comidas y banquetes](#), [Gastronomía](#), [Postres](#), [Preparación de alimentos](#)

\$39.900

Reseña del Producto

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, chocolate, 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.

Información Adicional

- **Sku:** 9789581205509
- **Código topografico:** 641.59861

Tabla de contenido

Agradecimientos

Prólogo

Introducción

Capítulo I. Técnicas de armado de arepas

Capítulo II. Arepas de arracacha

Capítulo III. Arepas de arroz

Capítulo IV. Arepas de choclo

Capítulo V. Arepas de maíz fermentado

Capítulo VI. Arepas de harina de maíz

Capítulo VII. Arepas de maíz pelado

Capítulo VIII. Arepas de maíz trillado

Capítulo IX. Arepas de ñame

Capítulo X. Arepas de papa

Capítulo XI. Arepas de plátano

Capítulo XII. Arepas y panes de trigo

Capítulo XIII. Arepas de yuca