



Arepas colombianas

Técnicas profesionales de cocina

Por: Carlos Gaviria Arbeláez

Formato: Impreso

ISBN: 978-958-12-0496-0

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 \$36,00

Número de páginas: 220

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

\$146.000

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

- **Peso:** 2 kg
- **Tamaño:** 22 x 28.5 x 5 cm
- **SKU:** 9789581204960
- **Código topográfico:** 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