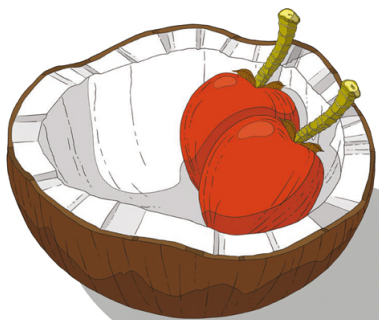


Annamaria Filomena Ambrosio
María Alejandra Guerrero Ortiz
Alex Fernando Salgado Sánchez
Luz Indira Sotelo Díaz
Diana Vernot



CHONTADURO & COCO

*en salsa de ciencia,
cultura y técnica*



Chontaduro & coco

En salsa de ciencia, cultura y técnica

Por: Annamaria Filomena Ambrosio, María Alejandra Guerrero Ortiz, Alex Fernando Salgado Sánchez, Luz Indira Sotelo Díaz, Diana Vernot

Formato: Impreso

ISBN: 978-958-12-0565-3

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

DOI: <https://doi.org/10.5294/978-958-12-0565-3>

Idioma: Español

Precio en dólares: USD \$22,00

Número de páginas: 108

Palabras clave: [Chontaduro](#), [Cocina colombiana](#), [Coco](#), [Gastronomía](#), [Libros de cocina](#), [Preparación de alimentos](#)

\$71.000

Reseña del Producto

En el libro Chontaduro & coco en salsa de ciencia, cultura y técnica se integran diferentes saberes: las artes culinarias; la cultura gastronómica, por medio de la descripción del origen de los productos y los desarrollos culturales, tanto para las prácticas de cultivo como para los usos de los frutos; y, desde la ciencia de alimentos, se definen los principales componentes que describen los frutos y las características organolépticas (perfil sensorial). Estos saberes integran lo que es un profesional en gastronomía, por lo que en un último apartado se dan a conocer diversas aplicaciones gastronómicas con chontaduro y coco bajo criterios creativos y nutricionales.

Con este texto, esperamos que se sigan entablando discusiones en las que la ciencia, la cultura, la historia, la nutrición y la cocina posibiliten el trabajo con otras disciplinas para profundizar, conocer y desarrollar nuevos usos gastronómicos de nuestros productos colombianos.

Información Adicional

- **Peso:** 2 kg
- **Tamaño:** 22 x 28.5 x 5 cm
- **Sku:** 9789581205653
- **Código topografico:** 641.59861

Tabla de contenido

AGRADECIMIENTOS

PRESENTACIÓN:

cuando el producto evoluciona y nos habla

INTRODUCCIÓN

1. EL CHONTADURO

Orígenes e implicaciones en la cultura gastronómica colombiana

El chontaduro: comunidades en la Costa Pacífica

Preparaciones tradicionales con chontaduro

Composición y características sensoriales del chontaduro

2. EL COCO

Orígenes e implicaciones en la cultura gastronómica colombiana

Preparaciones tradicionales de coco

Composición y características sensoriales del coco

3. RECETARIO DE CHONTADURO Y COCO

Adecuación de la materia prima

Extracción de pulpa de chontaduro

Pulpa de chontaduro homogeneizada

Obtención de harina de chontaduro

Obtención de leche de coco

Recetario de entradas

Crema de calabaza y leche de coco

Empanadas de chontaduro y champiñones

Chontaduro Paipa

Hummus de chontaduro

Camarones rebozados con crema de leche de coco

Camarón salteado con plátano maduro

Ceviche de camarones con gulupa y batata

Recetario de platos fuertes

Pollo al curri

Tom khao

Arroz apastelado de chontaduro

Alas de pollo con salsa barbecue de chontaduro

Raviolis encocados de camarón y chontaduro

Recetario de postres

Helado de coco, chutney de piña y crumble de chontaduro

Alfajores con arequipe de coco

Smoothie de piña y coco

Pie de limonada de coco

Helado de chontaduro

Mousse de chocolate blanco y chontaduro

Torta gacho

Cheesecake de chontaduro

Pancakes de chontaduro

Profiteroles de chontaduro

Recetario de bebidas y cócteles

Trabuco

Cóctel de ron, cítricos y chontaduro

4. APORTE CALÓRICO ESTIMADO DE LAS PREPARACIONES

GLOSARIO

BIBLIOGRAFÍA

AUTORES