



ENVOLTORIOS COLOMBIANOS (COCINA EN HOJAS) TÉCNICAS PROFESIONALES DE COCINA

Por: Carlos Gaviria Arbeláez

Formato: Digital

ISBN: 978-958-12-0558-5

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

DOI: <https://doi.org/10.5294/978-958-12-0557-8>

Idioma: Español

Precio en dólares: USD \$18,99

Palabras clave: [Cocina colombiana](#), [Comidas y banquete](#), [Envueltos](#), [Gastronomía](#), [Preparación de alimentos](#)

\$59.900

Reseña del Producto

“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.

Información Adicional

- **Sku:** 9789581205585
- **Código topografico:** 641.59861

Tabla de contenido

Presentación

Prólogo

Introducción

1. Ayacos

2. Bollos de maíz

3. Bollos de plátano

4. Bollos de yuca

5. Cojongos

6. Envueltos

7. Estacas

8. Fiambres
 9. Hallacas
 10. Indios
 11. Insulsos
 12. Pandaos
 13. Pasteles
 14. Quimbolitos
 15. Tamales planos
 16. Tamales de moño
 17. Tamales rectangulares
 18. Tamales de plátano
 19. Tamales de chigua
 20. Tamales de yuca
 21. Tungos
- Bibliografía
- Índice de recetas