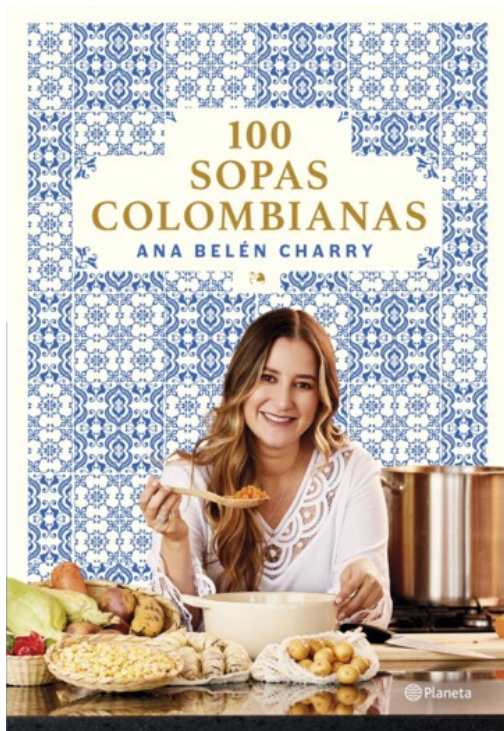




100 sopas colombianas

Ana Belén Charry

El libro de cocina de la #antropochef Ana Belén Charry, que trae a tu mesa toda la tradición cultural colombiana

El libro de cocina de la #antropochef Ana Belén Charry, que trae a tu mesa toda la tradición cultural colombiana

Este no es solo un libro de cocina, es un rescate de la riqueza gastronómica colombiana a través de 100 recetas de sopas con las que las cocineras tradicionales han alimentado durante años a todo un país.

Muchas de estas recetas han pasado de forma oral de generación en generación, por eso Ana Belén Charry se propuso recorrer todas las regiones gastronómicas del país y recoger los saberes culinarios ancestrales en este espectacular libro que combina sabores, historia y cultura, y los acerca a las generaciones actuales y venideras.

Prende los fogones y prepárate para llevar a tu mesa ese sabor acogedor, tan propio de las abuelas, que solo una buena sopa puede dar.

Fecha de publicación:

20/03/2024

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Zoraya Peñuela R. (Jefe de prensa)

Teléfono: (57)6079997 ext.1214

Email: zorayap@planeta.com

Nombre: Susana Serrano Arango
(Coordinadora de Prensa)

Teléfono: (57)6079997 ext.1215

Email: susana.serrano@planeta.com.co

Nombre: Tatiana Andrade (Coordinadora de Prensa)

Teléfono: (57)6079997 ext.1216

Email: ltandrade@planeta.com.co



Ana Belén Charry

Ana Belén Charry es cocinera de la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno y antropóloga de la Universidad de Los Andes, un maridaje poco usual pero enriquecedor, que la ha llevado en su desarrollo profesional a explorar y celebrar las tradiciones culinarias colombianas.

En 2016 fue finalista del programa *Masterchef Colombia*, y desde entonces se desempeña cómo creadora de contenido gastronómico. Cuenta con un proyecto de investigación y divulgación denominado 'La Chefcita', una chiva transformada en cocina en la que hace videos de recetas colombianas, con el objetivo de dignificar la cocina tradicional y acercar a las nuevas generaciones a esta a través de un lenguaje digital.

Su presencia en redes sociales, cuyo objetivo es aportar un granito de harina a la cocina colombiana, ha inspirado a millones de seguidores a descubrir y apreciar las historias detrás de cada plato. Además, apoya causas filantrópicas de acceso a los alimentos, pues no concibe que en un país con tanta abundancia aún haya personas que no cuentan con una alimentación digna.