

image not found or type unknown



Fecha de publicación:

23/09/2024

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

image not found or type unknown



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.

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.