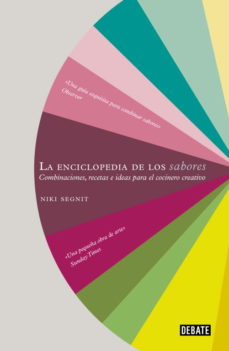
**Nuevas adquisiciones**

**Nuevas adquisiciones**

**GASTRONOMÍA**

**LA ENCICLOPEDIA DE LOS SABORES: COMBINACIONES, RECETAS E IDEAS PARA EL COCINERO CREATIVO**

NIKI SEGNIT



ÍNDICE

**-Tostados**

**-Carnes**

**-Quesos**

**-Terrosos**

**-Amostazados**

**-Sulfurosos**

**-Marinos**

**-Salados y en Salmuera**

**-Hiervas y Verduras**

**-Especiados**

**-Silvestres**

**-Afrutados Frescos**

**-Afrutados cremosos**

**-Críticos**

**-Bayas y Hiervas Aromáticas**

**-Afrutados Florales**

BIBLIOGRAFÍA

AGRADECIMIENTOS

ÍNDICE DE RECTAS

ÍNDICE ALFABÉTICO

ÍNDICE DE COMBINACIONES

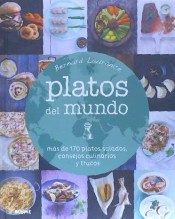
**PLATOS DEL MUNDO: MAS DE 170 PLATOS SALADOS, CONSEJOS CULINARIOS Y TRUCOS.**

***Resumen del libro***

*Siguiendo este libro podremos aprender a combinar sabores y a saber por qué unas combinaciones funcionan y otras no. Este conocimiento nos resultará muy útil y nos permitirá sustituir unos ingredientes por otros de la misma familia de sabores. También nos permitirá crear nuestros propios platos y nuestras propias combinaciones de sabores.*

*Además, este conocimiento nos otorgará una gran seguridad en la cocina. Ya no tendremos que seguir al pie de la letra una receta para poder cocinar sabiendo que obtendremos un buen resultado. Esto fomentará enormemente nuestra creatividad entre los fogones. Además, nos permitirá utilizar los ingredientes y sabores como si fuesen notas musicales con las que crear nuestra propia sinfonía*

BERNARD LAURENCE



ÍNDICE DE LAS RECETAS POR ORDEN ALFABÉTICO

**-Accras de Bacalao**

**- Aros de Cebolla**

**-Arroz Colombiano con coco**

**-Arroz Glutinoso**

**-Babaganoush (crema de berenjena)**

**-Banh xeo de Gambas**

**-Base de Pizza con masa madre agria poolish**

**-BBQ Ribs (Costillas a la barbacoa)**

**-Berenjenas Fritas con salsa Picante**

**Berenjenas Rebozadas a la Andaluza**

**-Boeuf Bourguignon (estofado de buey a la borgoñona)**

**-Bolinhos de Queijo (buñuelos de queso)**

**-** **Brick rellenas de atún y huevos**

**-Buey a la Citronela**

**-Buñuelos de Maíz Tailandeses**

**-Burritos**

**-Carbonara Flamenca**

**-** **Cassoulet**

**-Ceebu Jen**

**-Cerdo Caramelizado al estilo Cantones**

**-Cerdo Char Siu**

**-Cebiche Peruano-**

**-Chermoula**

**-Chile con Carne**

**-Clam Chowder (crema)de almejas)**

**-Coleslaw (ensalada de col americana)**

**-Confit de cebolla**

**-Cornbread (pan de maiz)**

**-Coxinhas (buñuelos de pollo)**

**-Crabcakes**

**-Crackers de copos de avena**

**-Curry panang con cerdo y lichis**

**-Cuscús Bereber**

**-Dal de lentejas**

**-Daube de Buey de Peter**

**- Empanadas de frango con Catupiry**

**-Empanada Lorenesa**

**-Empanadas de Pino**

**-Empanadillas Senegalesas de Mamy Coco**

**-Ensalada de Cuscús Gigante con Arándanos Rojos y Pacanas**

**- Ensalada de Falatel con Salsa de Tahini**

**- Ensalada de Garbanzos**

**- Ensalada de Pollo al Curry con Anacardos**

**- Ensalada de Pollo estilo Sonoma**

**- Ensalada de Quinoa con frutos Secos**

**- Ensalada de tomate, cebolla y cilantro**

**-Escondidinho de Mandioca**

**-Especialidad de los Houtongs**

**-Falatel**

**-FeijaoTropeiro**

**-Flammekuche**

**-Foie gras mi-cuit**

**-Foie gras salteado con uvas**

**-Fondos de alcachofa al estilo noruego**

**-Frijoles refritos**

**-Gallo al vino amarillo con colmenillas**

**-Gratén de espinacas y pollo al estilo brasileño**

**-Gravlax de salmón**

**-Guacamole**

**-Gyozas**

**-Hamburguesa casera**

**-Okonomiyaki**

**-Pad thai**

**-Palak panner**

**-Panecillos de mantequilla**

**-Päo de queijo (Pan de queso)**

**-Päo de queijo con tocino**

**-Pasta fresca al huevo**

**-Pasta quebrada (receta quiche lorraine)**

**-Pasta quebrada con avellanas y parmesano (receta tarta con setas shiitake)**

**-Pasta quebrada con manteca de cerdo**

**-Pastéis de angú**

**-Pastilla de pescado**

**-Pastilla de pollo**

**-Pelmeni**

**-Pescado a la lima**

**-Pizza blanca**

**-Polenta cremosa con tomates secos**

**-Pollo a la mantequilla**

**-Pollo con anacardos al estilo tailandés**

**-Pollo con limón encurtido**

**-Pollo envuelto en hojas de pandano**

**-Quiche de brécol, jamón y roquefort**

**-Quiche de salmón y espinacas**

**-Quiche lorraine Raviolis de mango, pollo y cilantro**

**-Raviolis pequineses rellenos de cerdo y col**

**-Ravioilis transparentes rellenos de verduras**

**-Risotto al azafrán y limón con vieiras**

**-Rollitos de primavera**

**-Rougail de salchichas**

**-Sables microscópicos con avellanas espaciadas**

**-Salmorejo**

**-Salsa al nouc mám (receta nems)**

**-Salsa de eneldo**

**-Salsa dulce y picante**

**-Salsa okonomi**

**-Salsa para mojar (receta pollo envuelto en hojas de pandano)**

**-Salsa secreta de cacahuete (receta kao tang nah tang)**

**-Salsa tahini (receta ensalada de falafel)**

**-Saquitos de wonton fritos rellenos de cerdo**

**-Setas enoki salteadas con pollo**

**-Solomillo de cerdo en costra de parmesano**

**-Harira**

**-Harissa**

**-Higadillos de pollo a la libanesa**

**-Hígado de ternera con chermoula**

**-Hojaldres rellenos de cerdo laqueado**

**-Huevos revueltos con tarama**

**-Hummus (Crema de garbanzos)**

**-Itek sio**

**-Kao tang nah tang**

**-Käsespatzle**

**-Khanom Krok**

**-Khanom krok**

**-khoresh badenyán**

**-khoresh fesenyán (Pollo con nueces y granada)**

**-Kouliblac de salmón**

**-Langostinos en gabardina**

**-Mac and cheese**

**-(Macarrones con queso)**

**-Mafé de pollo**

**-Malakoffs del cantón de Vaud**

**-Mandu relleno de kimchi**

**-Mantequilla de chermoula**

**-Maqluba**

**-Masa de empada**

**-Masa de empanada**

**-Masa de flammeküche**

**-Masa de hojaldre china**

**(receta hojaldres rellenos de -cerdo laqueado)**

**-Masa de ñoquis**

**-Masa de panecillo**

**-Masa de pasta**

**-Masa de pizza**

**-Masa de spatzles**

**-Moqueca de Bahia**

**-Moussaka**

**-Mulujía tunecina**

**-Nachos**

**-Nasi goreng**

**-Nems**

**-Nueces de macadamia al pimentón**

**-Ñoquis a la crema de ajo**

**-Ñoquis a la patata**

**-Ñoquis rellenos de pesto**

**-Ojja**

**-** **Sopa miso**

**-Tartar de salmón, aguacate y mango**

**-Tatin de fole gras**

**-Tempura**

**-Tfaya**

**-Tom kha gai**

**-Tom yam kung**

**-Tortillas de trigo**

**-Torrillas secas de arroz glutinoso fritas**

**-Tostadas de gambas fritas**

**-Yassa de pollo**

**-Yam Sam-O**

**-Zaálouk**

**-Zembrocal con carne ahumada**

**-Sopaipillas**

**-Steak and Kidney Pie (Pastel de carne y riñones)**

**-Tajín de albóndigas**

**-Tajín de cordero con ciruelas pasas**

**-Tajín de ternera con alcachofas y guisantes**

**-Takoyaki**

**-Taktouka**

**-Tamales**

**-Tarama**

**-Tarama al wasabi**

**-Tarama con pimiento de Espelette**

**-Tarama de gambas**

**-Tarama real de cangrejo**

**-Tarta de setas shiitake**

***Resumen del libro***

*El autor de este libro, verdadero apasionado de la cocina, recorre el planeta en busca de las mejores recetas, recopiladas durante sus viajes por Europa, África, Oriente Medio, Asia, y América. El cassoulet francés, la pastelera marroquí, la moqueca brasileña, los rollitos e primavera vietnamitas, entre muchas otras delicias, no tendrán secretos para usted.*

*Con más de 170 recetas, la mitad de las cuales son inéditas, ya que jamás se han publicado en el blog del autor, esta obra es una verdadera biblia culinaria,*

**PANES: 5 TIPOS DE MASA PARA ELABORAR 50 TIPOS DE PANES**

RICHARD BERTINET

CONTENIDO INTRODUCCIÓN

HERRAMIENTAS

INGREDIENTES

SOBRE EL PAN

LA MASA

1. CAPÍTULO: MASA BLANCA

**-Fougasse**

**-Pufs**

**-Chupitos de pan**

**-Panecillos superpuetos**

**-Panecillos de limón**

**-Palitos de sésamo y anís**

**-Palitos de aceitunas, hierbas y pecorino**

**-Panecillos marroquíes especiados**

**-Baguettes (variante: espigas)**

**-Pan de gruyere y comino**

**-Pan tipo beaucaire**

**-Panecillos de azafrán**

**-Pan de molde**

**-Budín de verano**

1. CAPÍTULO: MASA DE ACEITE

**-Focaccia con sal gema y romero (Variante: focaccia de pesto,** **aceitunas y pimientos)**

**-** **Pan de tomate, ajo y albahaca-**

**-** **Cuenco de sopa**

**-** **Espirales de parmesano, jamón y piñones**

**-** **Pan plano**

**-** **Pizza**

**-** **Pan de panceta y aceitunas**

**-** **Chapata**

1. CAPÍTULO: MASA MORENA

**-Pan de avena y albaricoque**

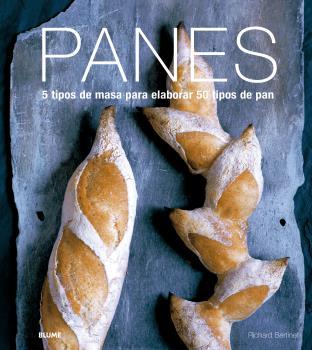
**-** **Pan de miel y lavanda**

**-** **Pan de ciruelas y cardamomo**

**-** **Pan de algas**

**-Trenzas de sésamo**

**-** **Panecillos morenos**



**-** **Estrellas de amapola**

**-** **Pan de multicereales**

**-** **Pan de pasas, avellanas y escalonias**

**-Pan de pacanas y arándanos**

**-** **Pan 100 % integral**

1. CAPÍTULO: MASA DE CENTENO

**- Pan de nueces**

**-** **Pan de aceitunas**

**-** **Pan de centeno, pasas y alcaravea**

**-** **Pan de bacón ahumado y cebolla roja**

**-** **Pan de sidra, Somerset**

**-** **Pan de cerveza y anís**

**-** **Pain de champagne**

**-** **Pan de centeno oscuro**

1. CAPÍTULO: MASA DULCE

**-Pan de naranja y menta**

**-** **Budín de pan, mermelada y mantequilla**

**-** **Caracolas de chocolate de Jack**

**-** **Buñuelos**

**-** **Tarta de albaricoque y almendras**

**-** **Pañuelos de bacón**

**-** **Pan de frutas**

**-** **Pan de Viena**

**-** **Scones**

RECETAS ADICIONALES

INDICE

***Resumen del libro***

*El objetivo de este libro consiste en conseguir que se aficione a preparar pan. No voy a desvelarle la química*

*relacionada con su elaboración, ni a analizar las propiedades de las diferentes harinas, enumerarle listas*

*interminables de herramientas o útiles o aburrirle con técnicas complejas.*

*Mi razonamiento se centra en el siguiente principio: no se necesita ser mecánico para conducir un automóvil.*

*Así, usted no necesita tener demasiados conocimientos para preparar diferentes panes maravillosos. Todos los*

*panes de este libro los preparo en mi casa para familiares y amigos en mi homo doméstico estándar, mientras*

*mis dos hijos pequeños me distraen todo lo que pueden. Los enseño a las personas que siguen mis clases para*

*elaborar pan, y me encanta el momento en que finaliza el horneado y nos sentamos con los panes que hemos*

*preparado, unos buenos quesos, jamón y un vaso de vino, y nos relajamos disfrutando de haberlo logrado. Sé*

*también que la gente odia romper el hechizo, y no hay nada que me proporcione más placer que me informen*

*de que han horneado los panes con éxito en su casa y han disfrutado con el proceso.*

**COCINA CASERA: UN COMPLETISIMO RECETARIO CON MÁS DE 200 RECETAS**

YVETTE VAN BOVEN



CONTENIDO

EL DESYUNO:

**-Preparar confituras**

**-Confitura de Uva Espina con Naranja**

**-Confituras y Gelatina de Vino**

**-Pan sin Amasado**

**-Panes, Bollos, Focaccias y mucho mas**

**-Pan de soda irlandés, Scones, Muesli y mucho mas**

**-** **Smoothis**

LA HORA DEL ALMUERZO

**- Frituras, Ensaladas, tortitas y mucho mas**

LA HORA DE LA MERIENDA

**-Elaboración de infusiones**

**-Infusiones de hierbas Sabia y Limón, Lavanda y Menta, escaramujo y limón y mucho más**

**- Té, Tartas, Bizcochos y mucho más**

L´APÉRO.CÓCTELES Y LICORES

**-Elaboración de Bebidas**

**-Licores**

**-Jarabes, Cócteles, Tapas y Tentempiés**

SOPA CALIENTE

**-Elaboración de Caldos**

**-Caldo**

**-Sopa**

CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

**-Conservas Vegetales**

**-Encurtidos y Chutneys**

**-Compotas, Encurtidos, Ensaladas y mucho más**

CONSERVAS DE CARNES Y PESCADOS

**-Elaboración de Terrinas**

**-Empanadas, Pates y Terrinas**

**-Pasteles de Carne, Marinadas, Confits, Escabeches y mucho más**

¿ESPAGUETIS? NO, GRACIAS, PASTAS Y ÑOQUIS

**-Elaboración de Ñoquis**

**-Ñoquis**

**-Pasta Fresca, Risotto, Pasta Riso y Rollo**

AHUMADOS

**-Ahumar Pescados**

**-Ahumados: pescados, sopa, costillar de cerdo y Hortalizas**

**-Mariscos, Carnes y Hortalizas**

ASADOS

**-Construir una Barbacoa**

**-Marinadas y Adobos Secos**

**Parrilladas, Broquetas y Asados**

GUARNICIONES

**-Ensaladas y Platos de Acompañamiento**

QUESOS

**-Elaboración de queso**

**-Tabla de Queso**

**-Quesos Aromatizados con hierbas, Bangop y Labueb**

**- Bolas de Labueb y Bangops**

HELADOS

**-Elaboración de Helado**

**-Semifríos**

**-Sorbetes, Granizados y Helados**

POSTRES CON HUEVO

**-Crema Sabayón,**

**-Natillas, Fondant, Bizcocho y mucho más**

**-Buñuelos, Clafoutis, Babás, Tiramisú y mucho más**

CHOCOLATE Y DULCES

**-Bombones de Chocolate**

**-Bombones, Mazapán, Fudge irlandés y mucho más**

**-Mantecada, Galletas y mucho más**

PARA DESPÚES DE UNA NOCHE DE FARRA

**-Preparar Mostaza**

**-Kétchup, Mayonesa, Salsa Barbacoa y mucho más**

**-Hamburguesas, Tortillas, Sándwiches y mucho más**

NO SE OLVIDE DEL PERRO: BOCADOS CASEROS PARA PERROS

**-Galletas y Bocadillos**

LOS MENÚS SUGERIDOS

**-Desayunos, Brunchs, Almuerzos y mucho más**

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS

*Resumen del libro*

*¿Cómo elaborar queso con un puñado de ingredientes de la despensa? ¿Cómo construir un ahumador en solo unos minutos? ¿Cómo hacer helado sin una máquina al efecto? ¿Cómo utilizar el queso, el pescado ahumado, el helado hecho en casa, y muchos otros deliciosos ingredientes, para preparar recetas originales? En este libro, obra galardonada con el premio al Libro de Cocina Holandés del Año, la autora le mostrará que preparar su propia comida es muy sencillo. Con instrucciones claras paso a paso que le impulsarán a poner en práctica técnicas sencillas sin tener que comprar costosos utensilios de cocina. Una vez que haya elaborado los ingredientes usted mismo, las recetas originales y creativas a la par que fáciles le inspirarán a crear platos para el desayuno, el almuerzo o la cena auténticamente caseros.*

**GUÍA COMPLETA DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS: CON MÁS DE 200 RECETAS DE LA ESCUELA DE COCINA MÁS FAMOSA DEL MUNDO**

JENI WRIGHT Y ERIC TREUILLÉ

CONTENIDO

INTRODUCCION

**-Batería de cocina**

**-Caldos y Sopas**

**-Huevos Quesos y Cremas**

**-Pescados y Mariscos**

**-Aves de Corral y de Caza**

**-Carne**

**-Hortalizas y Ensalada**

**-Legumbres, Cereales y Frutos Secos**

**-Pasta**

**-Pan y Preparaciones Levadas**

**-Frutas**

**-Postres**

**-Pastas**

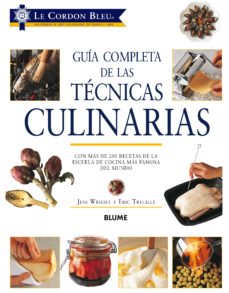
**- Pasteles y Pastas**

INFORMACIÓN GENERAL

ÍNDICE

ÍNDICE DE RECETAS

AGRADECIMIENTOS



***Resumen del libro***

*De la escuela de cocina más famosa del mundo: Los secretos de más de 800 técnicas y preparaciones culinarias básicas, ilustradas paso a paso, completadas con sugerencias y consejos, recetas de los principales profesionales y platos impresionantemente decorados. Más de 2.000 fotografías e ilustraciones. Abarca desde la cocina francesa clásica hasta tradiciones culinarias de Extremo Oriente y del resto del mundo.*

*Asegura el éxito con la cocina casera mas sencilla y con las recetas más complicadas.*

**PAN: MÁS DE 60 PANES, PANECILLOS Y BIZCOCHOS, ADEMÁS DE DELICIOSS RECETAS PARA USARLOS**

NICK MALGIERI

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

**-Ingredientes y utensilios**

**-Principios básicos para elaborar pan**

**-Panes rápidos**

**-Panes de fermentación lenta**

**-Panes de molde**

**-Panecillos y panes individuales**

**-Panes con levadura en dos pasos**

**-Panes de masa madre**

**-Panes integrales**

**-Panes planos y panes crujientes**

**-Panes rellenos**

**-Panes enriquecidos y dulces**

**-Bizcochos y bollos**

**-Postres**

EPÍLOGO

ÍNDICE

BIBLIOGRAFÍA

AGRADECIMIENTOS



***Resumen del libro***

*Convierta un alimento básico en una exquisitez gastronómica con el mínimo esfuerzo; con el aclamado chef y autor de los libros de cocina Nick Malgieri como guía, este libro se convertirá en su manual de cabecera y hará que incluso los primeros panes que prepare sean deliciosos.*

**AREPAS COLOMBIANAS: TÉCNICAS PROFESIONALES DE COCINA**

CARLOS GAVIRIA ARBELÁEZ

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS

PRÓLOGO

INTRODUCCIÓN

1. CAPÍTULO:

**-Técnicas de armado de arepas**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de arracacha**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de arroz**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de arroz Chócolo**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de Maíz Fermentado**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de Harina de Maíz**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de Maíz Pelao**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de Maíz Trillado**

**. Estructura de las recetas**

**. La pastelería en México**

**. Sabor a frutas**

**. Sabor a café**

**. Sabor a especias**

**. Sabor a queso y yogurt**

**. Sabor a caramelo**

**. Sabor a chocolate**

**. Sabor a frutos secos y semillas**

**. Sabor a México**

**. El sabor de los clásicos a mi manera**

**. El saber hacer**

**. Glosario**

**. Índices**



1. CAPÍTULO:

**-Arepas de Ñame**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de Papa**

1. CAPÍTULO

**-Arepas de Plátano**

1. CAPÍTULO

**-Arepas y Panes de Trigo**

1. CAPÍTULO:

**-Arepas de Yuca**

**Resumen del libro**

*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, chócolo, 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.*

**TORTILLAS**

Toni Monné



CONTENIDO

**Tortilla con verduras, hortalizas y setas**

**Tortillas con pasta, arroz y legumbres**

**Tortillas con queso, tofu y frutos secos**

**Tortillas con pescado y mariscos**

**Tortillas con carnes y embutidos**

**Tortillas del mundo**

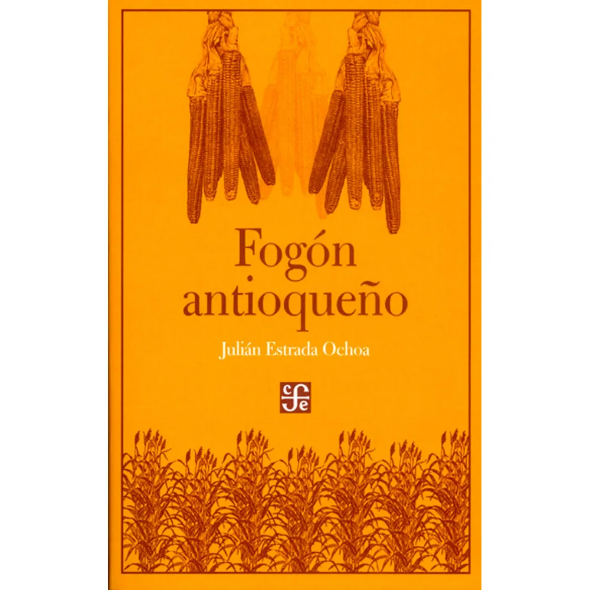
**Tortillas dulces.**

***Resumen del libro***

*Tortillas con verduras, pescados, quesos, embutido, pasta, arroz… tortillas de siempre, de nuestras abuelas, del campo, recuperadas del tradicional recetario popular… Tortillas que se han hecho famosas en los países más exóticos de los cinco continentes… Tortillas dulces para acabar las comidas con un postre delicioso y original… Ideas fáciles y sencillas para cambiar el look de la tortilla nuestra de cada día, la receta mas recurrida y entrañable de la cocina familiar.*

**FOGÓN ANTIOQUEÑO**

Julián Estrada Ochoa



CONTENIDO

PRÓLOGO

FOGÓN ANTIOQUEÑO I

La alimentación desde la época prehispánica hasta el siglo XIX

1. **La comida prehispánica**
2. **La alimentación en la Conquista y a Colonia**
3. **La cocina del siglo XIX y el siglo XX**

FOGÓN ANTIOQUEÑO II

Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX

1. **Algunos antecedentes a guisa de entrada**
2. **Nuevos albores, nuevos hervores**
3. **Cafés, emigrantes, tiendas de esquina, electrodomésticos, recetarios de dedo parado y muchachas de servicio.**
4. **Una era de cambios permanentes a manteles y fogones.**

Pompas fúnebres de la bandeja paisa

Tribulaciones sobre la arepa

1. **Seleccionando las mazorcas**
2. **Comenzando a desgranar**
3. **Alzando el maíz para poner a hervores**
4. **Empecemos a moler**
5. **Armando, asando y volteando las arepas**

Geografía dulce de Colombia

1. **A manera de colación**
2. **Dulces historias e historias de dulces**
3. **La geografía con dulce entra**
4. **Santanderes**
5. **Antioquia**
6. **Costa Caribe**
7. **Huila y Tolima**
8. **La Guajira**
9. **Caldas, Quindío y Risaralda**
10. **Chocó**
11. **Valle del Cauca**
12. **Nariño**
13. **Cauca**
14. **Boyacá, Cundinamarca y Bogotá**

***Resumen del libro***

*En el imaginario colombiano, las gentes de Antioquia tienen rasgos perfectamente definidos y algo similar ocurre con su gastronomía: todo el mundo reconoce que la arepa con queso, los fríjoles con garra o la bandeja paisa son platos típicos de esa región. Sin embargo, pocas personas (cabría añadir: pocos estudiosos) podrían explicarnos de dónde surgieron tan apetecidas combinaciones culinarias.*

*En este breve y enjundioso volumen, Julián Estrada Ochoa no sólo responde a esas preguntas sino que lleva sus indagaciones hasta el punto de la herejía: si está claro, nos dice, que la cocina antioqueña es fundamentalmente una cocina de origen campesino, o mejor, una cocina rural antes que urbana, ¿deberíamos seguir promoviendo platos como la bandeja paisa que desvirtúan esa tradición?*

*Siéntese por aquí, apreciado lector. La polémica es tan sabrosa como unas migas de arepa con huevo.*

**PLATOS DE LAS ABUELAS. COCINA TRADICIONAL DE POPAYÁN.**

Juan Jacobo Muñoz.

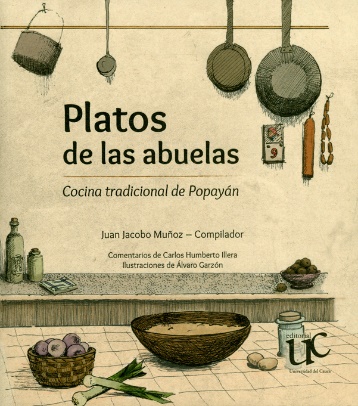


TABLA DE CONTENIDO

**La sacralización de la cocina**

**Comentarios al contenido de las dos ediciones anteriores**

**El compilador: Juan Jacobo Muñoz Delgado**

**"Platos de las abuelas “y “Platos de las abuelas**

**Cocina tradicional de Popayán" La comida prehispánica**

Sopas

**Sancocho**

**Sopa de tortilla**

**Sopa de carantanta**

**Sopa de envueltos**

**Sopa de legumbres y hortalizas**

**Sopa de masitas**

**Sopa de mote**

**Sopa de yuca y arracacha**

**Sopa de yuca y ullucos**

**Sopa de la conde**

**Sopa de pan con salchichas**

**Sopa de ostras**

**Sopa de verdura**

**Sopa de vigilia**

Platos Principales

**Carne molida**

**Tripa con pipián. Llamada también Tripazo**

**Arroz atollado**

**Tamales de pipián**

**Empanadas de pipián**

**Fricasé de pollo**

**Arroz relleno (o molde de arroz relleno)**

**Huevos para almuerzo**

**Pescado**

**Risoles**

**Fantasía de salmón**

**Souffié de salmón**

**Salmón paté**

**Alchuchas rellenas de carne**

**Chócolos guisados**

**Indios de repollo**

**Mazamorra de mexicano**

Vegetales

**Papitas de huerta fritas**

**Papitas de huerta al horno**

**Papitas de huerta sudadas**

**Chulquín**

**Ullucos fritos**

**Ullucos al horno**

**Ullucos guisados**

**Otros ullucos guisados**

**Ullucos guisados con maní**

**Repollo al gratín**

**Zanahoria en salsa**

**otro chulquín**

Salsas y aderezos

**Ají pique**

**Ají de maní**

**Salsa crema**

**Salsa de panotro chulquín**

Pasteles

**Postre de curubas**

**Postre de higos pasos**

**Postre de piña**

**Postre de bizcochuelo**

**Postre sarino**

**Postre supremo**

**Otro postre supremo**

**Pudín de batido**

**Pudín de crema**

**Pudín de naranja**

**Pudín de queso**

**Mangos**

**Mangos con crema**

**Plátanos en tentación**

**Panqueques**

Bebidas

**Chicha**

**Champús de maíz**

**Caspiroleta**

**Birimbí**

**Champús de maíz**

**Champús de arroz**

**Licor de naranja**

**Sorbete de iguanita**

**Ponche a la romana**

Amasijos

**Rosquetes**

**Otros rosquetes**

**Y otros rosquetes**

**Rosquillas**

**Otras rosquillas**

**Y otras rosquillas**

**Rosquillas de anís**

**Otras rosquillas**

**Panderos**

**Otros panderos**

**Mollete**

**Mantecadas**

**Bizcochuelos**

**Buñuelos**

**Otros buñuelos**

Pasteles

**Postre de moras**

**Queso de guanábana merengado**

**Queso de papaya y badea**

**Panelitas de leche**

**Melcocha (Dulce de panela)**

**Merengues**

**Jalea de guayaba**

**Jalea de moras**

**Maní "turrao"**

**Manjar blanco**

**Manjarillo**

**Gelatina de res**

**Gelatinas blancas**

**Arroz de leche**

**Arroz con leche de coco**

**Bocadillo de guayaba**

**Brevas aconfitadas**

**Camote**

**Coquitos**

**Cocadas**

**Dulce asado**

**Dulce de ajies**

**Dulce de batata o moniato**

**Dulce de brevas**

**Dulce de leche cortada**

**Dulce de limones**

**Dulce de naranjas agrias**

**Dulce de papaya combinado**

**Dulce de papayuela o higuillo**

**Budín**

**Budín de sémola a la inglesa**

**Claro de luna**

**Conserva de duraznos**

**Crema de coco**

**Dulce**

**Dulce cernido de guayaba**

**Dulce de casco de guayaba**

**Flan de leche**

**Macedonia de frutas**

**Postre de huevo**

**Postre encostrado**

**Postre de café**

**Postre de nueces**

Preparación de ingredientes (para algunos platos)

**Mote**

**Masa de maíz añejo**

**Carantanta frita**

**Pipián**

**Guiso de carne**

**Tortillas**

**Vinagre**

**Cucas**

**Galletas de coco**

**Hojaldras (Hojuelas)**

**Otras hojaldras (de sal)**

**Bizcocho ibaguereño**

**Bizcocho de naranja**

**Bizcochuelos**

**Cakes de mazorca**

**Corazones**

**Galletas de canela**

**Galletas negras**

**Pan de canela**

**Pandeyucas**

**Panocha de capia**

**Ponqué**

**Ponqué de panela**

**Saboyanos**

**Visitandinas**

**Josefinas**

**Magdalenas**

**Roscones**

**Galletas**

**Galletas de sal**

**Galletas de dulce**

**Galletas**

**Galletas blancas**

Helados

**Helados de coco**

**Helados de chocolate**

Variedades

**Masitas fritas**

**Ma**sita**s de chócolo**

**Envueltos de chócolo**

**Envueltos de colada**

**Cauncha**

**Encurtido**

**Otro encurtido**

**Y otro encurtido**

**Bocaditos de queso con leche**

**Hogao (Hogo)**

***Resumen del libro***

*Nada mejor para valorar a los pueblos que la forma en que utilizan los alimentos. La selección, preparación y presentación de cuanto se va a comer, representa una serie de procesos intelectuales y sensitivos, cuyo resultado va a permitir evaluar la maduración cultura de un grupo humano.*

**Colombia mar.**

Isidro Jaramillo sanint.



TABLA DE CONTENIDO

Prologo

La mar colombiana

La pesca marítima en Colombia

primera parte

pesca y sus regiones

**los mares tropicales y el mangle**

**el litoral pacifico**

**geografía y ecología**

**mareas**

**historia y poblamiento**

**usos y costumbres**

**principales poblaciones y sitios de pesca**

**el litoral caribe**

**geografía y ecología**

**historia y poblamiento**

**usos y costumbres**

**principales poblaciones y sitios de pesca**

**san andes, providencia y santa catalina**

**historia y poblamiento**

**usos y costumbres**

**la pesca en las islas.**

Segunda parte.

Técnicas de pesca, conservación y cortes y presentación de los productos.

**Artes de pesca**

**Redes y anzuelos**

**Conservación**

**Fresco**

**Congelado**

**Descongelación**

**Cortes y presentación**

**Pescados**

**Crustáceos**

**Moluscos**

Tercera parte.

Ficha técnica de los pescador y mariscos colombianos.

**Presentación**

**Pescados blancos, magros**

**Pargo**

**Mero**

**Brótula rosada**

**Corvina**

**Róbalo**

**Lenguado**

**Sargo**

**Pescados azules y semigrasos**

**Atún aleta amarilla**

**Atún albacora**

**Sierra**

**Dorado**

**Medregal o bravo**

**Lebranche y lisa**

**Crustáceos**

langostino

**Pescado al cartucho**

**Pargo a la sal**

**Mero a la vasca**

**Tapao de pargo**

**Robalo fresco con crosta de arroz tostado y salsa de chile dulce y piña**

Pescados azules

**Tarta de bravo (Medregal)**

**Posta de sierra en mantequilla de limón y alcaparras**

**Garato de sierra**

**Filete de bravo en salsa *creole***

**Ceviche de pescado**

**Arroz de lebranche**

**Tarta de atún con sabores asiáticos y tibiko**

**Atún apanado con pimienta negra y vinagreta de caviar**

**Hamburguesa de pescado**

**Lebranche al cabrito**

**Crustáceos**

**Camarones a las finas hierbas**

**Camarones con pure de papa, cilantro y salsa de tomate**

**Camarones en hamaca.**

**Arroz de camarones.**

**Langostinos *sweeet sour* con trozos de macadamia.**

**Langostinos en salsa de chontaduro**

**Langostinos a la devis.**

**Langostinos al tamarindo**

**Langostinos indonesios**

**Yakis (pinchos de langostino y mango sobre seviche de pepino con dulce de soya, miel y jengibre.**

**Langosta “alou”**

**Ceviche de langostinos**

**Langosta costa brava.**

**Langostino**

**Camarón titi**

**Langosta**

**Jaiba azul**

**Cangrejo reina**

**Moluscos**

**Calamar**

**Pulpo**

**Piangua**

**Caracol pala**

Otros productos colombianos del mar en el mercado.

Cuarta parte

Gastronomía y recetas

Índice de restaurantes e instituciones.

Pescados blancos.

**Filete de lenguado con vinagreta de leche de coco, puré de mango y sorbete de mojito de hierbabuena.**

**Rollos de pargo a la florentina**

**Filete de mero en costra de papas**

**Brótula con salsa de limón y jengibre.**

**Tiradito nikey de lenguado**

**Sashimi de corvina con tomates asados y aderezo de balsámico.**

**Ensalada de corvina**

**Filete de corvina en salsa de leche de coco “teresa Pizarro de Angulo”**

**Carpaccio de mero**

**Paro a al koskera**

**Estofado de pargo**

**Filete de mero en salsa de vino blanco**

**Sancocho de pargo con leche de coco**

**Mero con pasta marañon**

**Corvina en crocante de phyllo co salsa de mariscos**

***Bisque* de langosta**

**Ceviche de cangrejo con sangrita y ensalada de aguacate**

**Cangrejo relleno *crab back***

**Sopa de cangrejo**

**Gazpacho con ensalada de cangrejo**

**Encocado de jaiba.**

Moluscos

**Pulpo al a gallega.**

**Escabache de pulpo.**

**Pulpo con arvejas y tomate.**

**Pulpito asado con salsa de corozo costeño.**

**Anillos ce calamar con trozos de mango y mayonesa de maracuyá.**

**Calamares Coímbra.**

**Arroz negro.**

**Calamares rellenos con pasta de camarón.**

**Ceviche de piangua.**

**Pulpitos crocantes.**

**Buñuelos de caracol pala con *creme fraiche* al curry.**

**Encocados de caracol.**

**Bolitas de caracol.**

Platos combinados.

**Ceviche de pulpo y lenguado.**

**Arepitas de huevo de codorniz y marisco.**

**Caldeirada de pescador**

***Boullabaise***

**Cazuela de mariscos.**

**Sopa de pescadores.**

***Boullabaise “*capitán mandy”**

**Rondon.**

**Triple.**

**Fondos salsas y acompañamientos.**

**Fondos de pescados, camarones o langosta.**

**Caldo de vegetales.**

**Patacones fritos.**

**Ensalada de aguacate.**

**Mantequilla clarificada.**

**Condimentos *creole.***

**Salsa *bechamel.***

**Leche de coco**

**Papas en mantequilla de limón**

**Alioli.**

Quinta parte

El atun

**Industria conserva en Colombia**

Recetas.

**Montaditos de lomitos de atún y pimentón asado.**

**Rollitos primavera con atún y espinaca tierna.**

**Ensalada de atún y vegetales frescos.**

**Tempura de lomitos de atún con mayonesa de cilantro.**

***Wrap* se atún en emulsión de aguacate.**

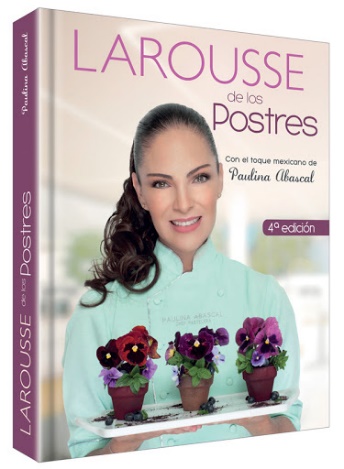
**Focaccia de atún, aceitunas y vegetales.**

***Resumen del libro***

*recetas y rutas gastronómicas. Es el resultado de numerosos viajes del autor al Pacífico y al Caribe colombiano. En estos fue reuniendo el precioso inventario de sus productos y de su rica gastronomía. Los incesantes recorridos por Tumaco y Buenaventura, el haber establecido empresas de pescado cerca de Guapi y los frecuentes viajes a Bahía Solano que realizó durante más de diez años, despertaron esta investigación acerca de los pescados y los mariscos; y muy especialmente, su gastronomía y recetas. También el litoral Caribe fue objeto de investigación a lo largo de los siete años que lo habitó en Cartagena, El Rodadero y Barranquilla; San Andrés y Providencia aparecen reseñados con el encanto de la cultura caribeña y sus magníficos artes culinarios. Resume los principales acontecimientos de estas tres regiones en su historia, costumbres y poblaciones pesqueras con detalladas ilustraciones de cómo se alistan los pescados y mariscos; y , por primera vez, en la bibliografía latinoamericana, documenta fichas y dibujos técnicos de los principales productos de los mares colombianos.*

**Larousse de los postres.**

Paulina Abascal.

Sumario

**Estructura de las recetas.**

**Pastelería en México.**

**Sabor a frutas.**

**Sabor a café.**

**Sabor a especias.**

**Sabor a queso y yogurt.**

**Sabor a caramelo.**

**Sabor a chocolate.**

**Sabor a frutos secos y semillas.**

**Sabor a México.**

**El sabor de los clásicos a mi manera.**

**El saber hacer.**

**Índices.**

***Resumen del libro***

*La obra más completa sobre repostería, con creaciones vanguardistas y los grandes clásicos mexicanos e internacionales. Más de 250 recetas con diferentes grados de dificultad. Explicaciones detalladas que guiarán al lector en cada preparación, acompañadas de datos históricos, anécdotas e información sobre productos técnicas y materiales. Una enorme variedad de presentaciones: postres al plato, pasteles, galletas, gelatinas, helados, mousses, piezas individuales y bocadillos. Más de 450 fotografías de enorme valor artístico y didáctico. Explicaciones claras con apoyo fotográfico de las técnicas y recetas clásicas. Información adicional sobre conservación de ingredientes, consejos y variantes.*

**Gastronomías historia del paladar.**

Ed Paul freedman.

Sumario

Introducción

**Una nueva historia de la cocina**

Evolución de los cazadores recolectores.

**El sentido del gusto en la prehistoria**

Los manjares al alcance de la mano

**El paladar de las antiguas Grecia y roma**

La búsqueda del perfecto equilibrio

**El gusto y la gastronomía de la cocina china imperial**

Los placeres del consumo

**El nacimiento de la cocina islámica medieval**.

Banquetes y ayunos

**La comida y el sentido del gusto en la Europa medieval**

Nuevos mundos, nuevos paladares.

**Modas culinarias tras el renacimiento**

El nacimiento de la era del consumidor

**Innovaciones de la alimentación desde 1800**

Chefs, gourmets, gourmands

**La cocina francesa en los siglos XIX y XX**



Comer fuera de casa

**Evolución de los restaurantes**

Novedad y tradición

**El nuevo panorama de la gastronomía.**

Lectura.

Imágenes.

Índice.

***Resumen del libro***

*Este es el primer libro que aplica las aportaciones de la nueva generación de historiadores de la alimentación y la gastronomía de todo el mundo al atractivo de la materia, romántico si reparos: a los logros culinarios de las diversas civilizaciones, pasadas y presentes, y a los placeres de comer. El resultado es una verdadera historia del paladar: nuestros pensamientos más elevados, elegantes y placenteros sobre la comida -ingredientes, preparación, presentación- desde la prehistoria hasta hoy.*

**Nuevo manual de gastronomía molecular**

Mariana koppmann



Este libro (y esta colección)

Presentación

Introducción

Primera parte: el imperio de los sentidos

Un mundo se sensaciones

-Yo no sé qué me han hecho tus ojos. El sentido de la vista.

- ¿Qué gusto tiene la sal? El sentido del gusto

- ¿a qué gusta?

-el arte de combinar gustos

-sensaciones químicas en el paladar

-cuestion de olfato

-más interacciones en el arte de comer

-combinaciones y maridajes entre alimentos y bebidas

-evaluación y análisis sensorial

-Las preguntas de la libretita

Segunda parte los ingredientes de un cocinero que se precie.

De la tierra a la mesa: los vegetales en la cocina

-la estructura de la celula vegetal

-la ciencia detrás de los cambios de textura que se producen durante la cocción

-verde que te quiero verde: la clorofila

-los carotenides

-antocianinas y antoxantinas

-las betalaninas

-vegetales que se ponen oscuros después del corte

-Compuestos polifenolicos

-los taninos

-el color rosa de los pickles de jengibre

-cocinando repollo, cebolla y ajo

-la cocción de legumbres

-las pegruntas de la libretita

Perdiendo el miedo a los aditivos, los texturantes y los gelificantes

*-Ohh sole miiiooooooo..* . los soles en la cocina

-goma xantica

-goma guar

-alginatos

-Geles y agentes gelificantes

-sustancias que forman geles

-la geltina

El *agar agar*

Las pectinas

-el alginato, la estrella de las estrellas

-algunos datos acerca de los carragenatos…

-las preguntas de la libretita

Tercera parte: Las viejas y nuevas técnicas del cocinero experimental

El dorado y crocante universo de las frituras

-los aceites y las grasas

-la cocción

-si ahce crac es… papa frita

-rebozados y mesclas para freír

-frituras sin aceite; cocciones en glucosa fundida

- ¿Por qué usar glucosa?

-las cocciones.

-las preguntas de la libretita

Cocina al vacío, una técnica llena de sorpresas

-El proceso paso a paso

-cocción de diferentes tipos de alimentos

-las carnes

-los vegetales

-huevos

-otros usos y técnicas derivadas

-seguridad e higiene de los alimentos: los riesgos -particulares de la cocina al vacío

-las bases de la contaminación

-las preguntas de la libretita

Enfriado con nitrógeno líquido. Entre la bruja chacahavacha y la cocina de vanguardia

-Obtención y protección del nitrógeno liquido

-Trabajar con nitrógeno liquido

-demostraciones y recetas

-las preguntas de la libretita

Apéndice 1 conociendo la química de los alimentos

-Los componentes

-átomos, moléculas y sus interacciones invisibles

-el agua

-las proteínas

-los hidratos de carbono

-los lípidos

Apéndice 2. El ABC de la física culinaria

-calor y temperatura

-la conducción

-la convección

-la radiación

-el microondas

-los estados de la materia

-polimorfismo cristalino

Bibliografía comentada

otros libros de consulta para científicos

Otros libros de recetas

*resumen*

*Después del éxito del Manual de gastronomía molecular, presentamos este nuevo tomo del encuentro entre la ciencia y la cocina, donde la autora continúa develando, tenedor en mano, los secretos de los platos que preparamos a diario y las técnicas que la ciencia aporta a nuestras recetas. Mariana Koppmann demuestra una vez más que nuestras cocinas son verdaderos laboratorios de química, física y biología.*