



Fecha de publicación:
01/07/2018

Sello Editorial:
Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Gabriela Mogollón

Teléfono: +51 991 867 325

Email: gjmogollon@eplaneta.com.pe

La cocina del Perú

Le Cordon Bleu

Ochenta relatos tradicionales de la cocina peruana, que nacen en nuestro pasado prehispánico y que mantienen intacta su mágica sazón.

La cocina peruana es un testimonio maravilloso de la riqueza cultural de nuestro país, reconocido en el mundo entero por su biodiversidad, patrimonio histórico y exquisita culinaria. Aquí la experiencia de comer se convierte en un ritual mágico-religioso, donde el hombre y los frutos del mar y de la tierra se relacionan a través de sus sabores, aromas y emociones.

Esta publicación ha sido elaborada con el fin de mantener viva la relación que existe entre la cocina y la historia peruana; así, recoge técnicas ancestrales en el tratamiento de nuestros alimentos originarios y nos cuenta cómo fueron mestizándose armoniosamente con los productos que llegaron desde Europa en la época colonial.

Estos ochenta relatos tradicionales de la cocina peruana, que nacen en nuestro pasado prehispánico y que mantienen intacta su mágica sazón, han sido cuidadosamente seleccionados para poner al alcance de todos los sabores y saberes que forman parte del legado de aquel reino llamado Perú o Pirue, que significa "el almacén de todas las cosas".

Le Cordon Bleu

El nombre CORDON BLEU se remonta al 31 de diciembre de 1578, cuando el Rey Enrique III de Francia crea La Orden del Espíritu Santo (Ordre du Saint-Esprit) en recuerdo a su designación como rey de Polonia y posteriormente como rey de Francia, una orden de caballería prestigiosa que sirvió a la Monarquía Francesa entre 1578 y 1791, y de 1814 a 1830. Hoy en día, los grandes Chefs de Le Cordon Bleu tienen una amplia trayectoria; la mayoría han trabajado en restaurantes reconocidos y premiados por el Guía Michelin, y han sido ganadores de prestigiosos concursos.