

El Chef dice

Un Blog de recetas Bolivianas y Recetas Internacionales

[Home](#)
[Postres](#)
[Bebidas](#)
[Comida Boliviana](#)
[Tarija](#)
[Cochabamba](#)
[Oruro](#)
[Santa Cruz](#)
[La Paz](#)
[g+1](#)
[2](#)

Entradas populares

SALSA CREMA DE ACEITUNAS

INGREDIENTES: 1 taza de mayonesa
10 aceitunas 1 cucharada de vinagre blanco 1 cucharada de jugo de limón Sal y pimienta a gusto
PROCEDIM...



Presentan 25 platos de Cochabamba de antaño

Alrededor de 3.500 platos de unas 25 variedades tradicionales, se comercializó ayer en la III Jornada socio cultural de la Nawpa Manka Mik...



El **cuñapé, el sonso, el pan de arroz y la empanada de maíz** forman parte de los típicos "horneaos"

El **cuñapé, el sonso, el pan de arroz y la empanada de maíz** forman parte de los típicos "horneaos" de la gastronomía oriental. Acompañados c...

Majadito . Batido De Charque

Google™ Búsqueda personalizada

Buscar

viernes, 26 de septiembre de 2014

El apthapi más grande de Bolivia dará la bienvenida a la Paleta de Sabores Bolivianos

[Me gusta](#) 1 [Twitter](#) 2

El lunes 29 de septiembre, al mediodía, los paceños están invitados a visitar la plaza Camacho para disfrutar del apthapi más grande que se haya preparado en La Paz. Con este succulento menú se presentará de forma oficial la investigación Paleta de Sabores Bolivianos, una publicación que recoge 50 alimentos que Bolivia tiene para ofrecer al mundo.

Yacón, walusa, camu camu, achiote y cuy son algunos de los productos que dan vida a la Paleta de Sabores Bolivianos, un proyecto que busca promocionar, dentro y fuera de Bolivia, los alimentos que se producen en los tres principales pisos ecológicos del país.

La publicación ofrece al lector un panorama completo de cada alimento: desde las características principales, sus usos recomendados en la cocina, recetas realizadas por chefs bolivianos y los contactos con productores nacionales para lograr acceder a estos alimentos desde cualquier parte del mundo.

Elaborada en español y en inglés, un centenar de ejemplares de la Paleta de Sabores serán enviados a reconocidas escuelas gastronómicas de América, Europa y Estados Unidos.

La Paleta de Sabores Bolivianos, que forma parte de las iniciativas impulsadas desde el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA), fue el resultado de un trabajo conjunto entre distintos actores de la cadena gastronómica del país.

ICCO Cooperación Sudamérica, junto a la Asociación de Chefs de Bolivia y Cubo Libre, son los principales impulsores de este proyecto, que contó a su vez con el apoyo de DANIDA, Rimisp y la Cooperación Suiza.

Reduce la grasa del abdomen cada día un poco más



usando este antiguo consejo...

→ ¡DESCUBRE COMO!

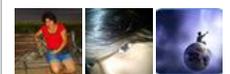
Búscanos en Facebook



Comidas y Lugares

[Me gusta](#)

A 411 personas les gusta Comidas y Lugares.



[f](#) Plug-in social de Facebook

Mi lista de blogs

Discotecas y



Ingredientes para 4 raciones 1 kilo de charque. 6 tazas de agua. 2 tazas de arroz popular. 1 cebolla. 1 tomate. Sal y comino al gusto Acei...

Sonso al horno

Ingredientes 3 yucas 2 cucharadas de margarina Queso y sal a gusto Preparación Pelar las yucas y cocerlas hasta que ablanden. Cuando e...

Chicha cruceña

Ingredientes para una cantidad regular ½ kilo de harina de maíz duro. Canela en rama. Agua, cantidad necesaria. Preparación Poner el agu...

Labels

- Aji (2)
- Aperitivos (8)
- ARROZ (87)
- Aves (37)
- Bares (3)
- Bebidas (258)
- Beni (3)
- Bocaditos (5)
- Carne de Llama (11)
- Carnes (190)
- Cerdo (191)
- Cereales (12)
- Chefs (44)
- Choclo (20)
- Chocolate (98)
- Chuquisaca (13)
- Cochabamba (41)
- Comida Alemana (1)
- Comida Boliviana (350)
- Comida Brasileña (20)
- Comida China (12)
- Comida Colombiana (11)
- Comida Coreana (5)
- Comida Cubana (4)
- Comida Ecuatoriana (1)
- Comida Francesa (2)
- Comida Griega (1)
- Comida India (3)



El Movimiento de Integración Gastronómica Boliviana, tiene el agrado de invitarle(s) a participar del:

Apthapi más grande de la historia de Bolivia,
donde presentaremos nuestra
"Paleta de Sabores"
- 50 propuestas de la gastronomía Boliviana-

El evento se realizará:
el día lunes 29 de Septiembre
a horas: 12:00 (medio día)
en la Plaza Camacho, de la ciudad de La Paz

Contaremos con la participación de miembros
del directorio MIGA,
autoridades nacionales y municipales.

Agradecemos su asistencia

Mayor información:
Cel. 77594800 - 70592127 - 67009560

La investigación fue desarrollada por los periodistas Svetlana Salvatierra y Javier Badani, de Cubo Libre. El asesoramiento de este trabajo estuvo a cargo de PROINPA y AOPEB, instituciones dedicadas a la investigación y promoción del trabajo de los productores bolivianos. Esta labor también fue realizada por integrantes de la Asociación de Chefs de Bolivia, quienes se encargaron, asimismo, de realizar las recetas para cada uno de los 50 productos.

El acto de presentación de la Paleta de Sabores Bolivianos se realizará el lunes 29 de septiembre, a las 12:00 en la plaza Camacho. Se espera la presencia de autoridades municipales y nacionales.

La Asociación de Chefs de Bolivia tendrá a su cargo la preparación y presentación del gigantesco apthapi que contará con productos seleccionados de la Paleta de Sabores Bolivianos.

Entre los bocaditos que se podrán degustar en el apthapi están: Mousse de Copoazú, Trufas de Maracuyá, Pasteles de Papa Nativa, Flan de Chuño, Cebiche de Tarwi, Sopa de Alpaca, Aji de Racacha con Ispi, Macarrones de Cañahua, Pastel de Choclo con Charque y Crema de Singani y Quinua.

Mayor información:
Carla Rosas
Cel. 76812828
comunicacion@miga.org.bo

Christian Dorado
Cel. 67009560

Publicado por Dick Arias en 16:02
Etiquetas: Comida Boliviana

Pubs



Salatta, puedes crear tus propias ensaladas - Crear ensaladas a partir de verduras frescas, frutas, quesos y aderezos artesanales, es la oferta de Salatta, que además permite a sus clientes mantener un...

Bebidas, Jugos y Zumos
iSalud! con buenos vinos de cuatro países - Los anfitriones Stephane Toussaint y Maxime Richar, socios de la Vinotek, tienda distribuidora de los vinos Sausini a escala nacional, realizaron una cata p...

Recetas



SALTEADO DE POLLOS Y VERDURAS -
INGREDIENTES
Pollo cortada 1 pechuga
Zanahorias cortadas 2 Brócoli cortado 1 taza
Cebolla ½
Champiñones ½
taza Pimiento amarillo 1
Calabacín 1 Apio cortado ...

Postres y Masitas



TIRAMISÚ DE LIMÓN -
INGREDIENTES
Galletas suficientes para mojar en café Café fuerte líquido 1 taza Queso crema 450 grs Crema de leche 30 grs El jugo de un limón Almidón de maí...

Belleza y estética