



175 872

aag
7788

COCINA



Carola Cocina. Tomo VII
(María Victoria Eyzaguirre de Santa Cruz. Editorial Antártica S.A., 184 páginas.)

LOS libros *Carola Cocina* ocupan un lugar de honor entre los de su género. Este merecido prestigio se debe, en gran parte, a la novedad y precisión de sus recetas, todas ellas realmente "probadas y aprobadas": tanto los ingredientes como los procedimientos son asequibles para los chilenos, aun en los casos de recetas internacionales.

Pero también ha influido en el éxito de esta publicación la fina y hermosa presentación. Porque estos libros de cocina —editados a partir de los fascículos coleccionables que aparecían junto a la revista *Carola*— enmarcan la actividad culinaria en tapas y papel de lujo; y la ilustran con notables fotografías producidas especialmente por los mejores fotógrafos del país. El resultado es un libro que hace apetecible los guisos y que condimenta una actividad tantas veces fatigosa y aburrida para la dueña de casa.

En este séptimo tomo, María Victoria Eyzaguirre —gastrónoma por vocación y por herencia— entrega gran parte de su sabiduría culinaria, sistematizada de manera clara y amena. Presenta una selección de las recetas típicas y con exquisita fama, de distintos países del mundo, revelando secretos y consejos útiles.

De Suiza: schenkel, chenchuli, variedades de fondue, pizokel. De China: platos representativos con ingredientes crudos y frescos, y milenarios métodos para retener color, olor, sabor y textura. De Italia: carnes y condimentos, además de los celebrados antipastos y pastas.

El capítulo dedicado a Francia invita a iniciarse en el culto a la comida clásica: trae las recetas de los crepes suzettes, mousses, boeuf bourguignon y, por supuesto, enseña a "flambear".

Sobre Grecia se proponen novedades. Se trata de una cocina no habitual en Chile, a pesar de que los climas de ambos países son similares en verano llamando a comer al aire libre.

El libro también incluye recetas tradicionales de España e Inglaterra, describiendo presentaciones y recomendando acompañamientos.

Este séptimo tomo incorpora en forma intercalada otros muchos capítulos orientados a la cocina para situaciones: «Cocine rápido», recetas. Un número similar para «Cocine para golosos», «Cocine con moldes», «Cocine para congelar», «Cocine para dos», etc...

El marrasquino de cada fascículo está representado por un completo menú para la semana, con recetas contenidas en este libro y en *Carola Cocina. Tomo VI*. Este último, acierto de marketing editorial, abrirá el apetito por las recetas de los demás libros de la serie, que no desmerecen al actual llamadamente calificable como excelente.

María Ester Roblero

El marrasquino. Selo. 13-11-1990 - P.6. Imp.

Carola cocina [artículo] María Ester Roblero.

Libros y documentos

AUTORÍA

Roblero, María Ester

FECHA DE PUBLICACIÓN

1990

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Carola cocina [artículo] María Ester Roblero. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile