



LA BUENA MESA

MONSIEUR FLAMBEAU

* ¡Qué rico Norte!

Cada departamento del Perú tiene algo que decir en materia de cocina. Una prueba de ello es el libro **La cocina piurana**, de Anne-Marie Hocquenghem y Susana Monzón, valioso aporte al conocimiento integral de la alimentación en esta zona del norte peruano. El libro consta de dos partes. En la primera, las autoras dan cuenta de las características geográficas de la región, los hábitos alimentarios, los utensilios, los condimentos, las técnicas de cocción y los estilos culinarios de Piura, entre otros aspectos vinculados al tema. En la segunda parte, está el plato de fondo: 314 recetas, ni una más, ni una menos. Allí podrá el lector encontrar delicias como «Moros con cristianos», «Mote cholo o arrecho», «Sopa de zambumba», «Sopa de novios» y la sugerente «Olla podrida». O sea, como para meterse una panzada y decir mirando a los cielos: ¡Uá, churre, uá!