

Cocina Armenia

Diana Boudourian

Los invitamos a sumergirse en el maravilloso mundo de la Cocina Armenia de la mano de una de sus cocineras predilectas

La cocina de medio oriente ha sabido encontrar en Armenia la mejor de sus síntesis. Tal vez por la influencia multicultural de bizantinos, romanos, griegos, árabes y rusos. Quizás porque pudieron hacer de la carencia algo sabroso y de la abundancia, un plato perfecto; tal vez porque entre especias, yogures, masas y almíbares han generado un legado que viajó por todo el mundo. **Diana Boudourian**, la mayor exponente de esta cocina en la Argentina, revela sus secretos, salados y dulces, para poder hacer en casa delicias como el Keppe, el Lehmeyún, el Tertabanir o los típicos postres. Los invitamos a sumergirse en el maravilloso mundo de la **Cocina Armenia** de la mano de una de sus cocineras predilectas

Fecha de publicación:

01/11/2022

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Aniela Vanoni

Email: aniela.vanoni@eplaneta.com.ar

Nombre: Ariel Benítez

Email: ahbenitez@eplaneta.com.ar

Nombre: Santiago Satz

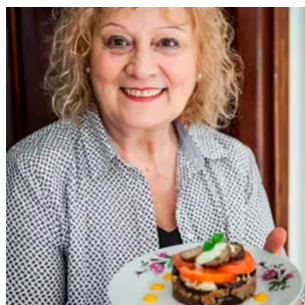
Email: ssatz@eplaneta.com.ar

Nombre: Tomás Villafañe

Email: tomas.villafane@eplaneta.com.ar

Nombre: Cecilia Pintos

Email: cpintos@eplaneta.com.ar



Diana Boudourian

Diana Boudourian es la chef referente de la cocina armenia en Argentina. A lo largo de toda su vida tuvo como premisa difundir las tradiciones y la cultura culinaria de su pueblo. Fundó su propia escuela de cocina, llevó adelante su catering de excelencia, formó parte de numerosos ciclos de televisión y participó de publicaciones en los medios masivos más importantes del país. A través de profundas investigaciones realizadas en Armenia y de sus incontables viajes, Diana afianzó sus conocimientos y potenció su labor permanente en el mundo de la gastronomía. Es considerada una de las máximas exponentes en su especialidad y en cada receta refleja esa búsqueda constante de la esencia de sus raíces.