

Colaboradores

CROMOS

ILUSTRACIONES ____ SIMÓN RAMÍREZ



10

Juanita Umaña

Su nombre aparece en la lista de los chefs más importantes de América Latina. Estudió cocina en Estados Unidos y en España. Más de dos décadas de experiencia han hecho de ella una voz autorizada en el mundo de la culinaria. Se pueden degustar sus platos en los restaurantes Índigo y 1942, en Bogotá. Sus recetas han aparecido, entre otras publicaciones, en CROMOS y *El Espectador*.



11

Andrés Hoyos

Es un chef bogotano con más de 15 años de experiencia. Estudió cocina profesional en el SENA y se especializó en la Universidad Externado de Colombia y en la Universidad Nacional. Su sazón ha pasado por restaurantes como Murgaritz y El Poblet. Aunque su fuerte es la cocina española, es especialista en gastronomía colombiana. Actualmente es chef ejecutivo de Tcherassi Hotel+Spa, en Cartagena de Indias.



12

Jorge Rausch

Él y su hermano son los autores de los libros *Sal y Dulce*, *Criterión* y *Cocina para el fin de semana*. Este chef se define como "especialista en gastronomía y amante del buen sabor". Sus platos se pueden degustar en Criterión –la cadena de restaurantes con sedes en Colombia y en Panamá–, que hace poco ganó el premio Five Star Diamond Award.