



En la milpa registra el trabajo más reciente del chef Enrique Olvera.

Luego de 10 años de trabajo en Pujol, Olvera comenzó un proceso de revisión de su cocina de cara al futuro. En su búsqueda, eligió la milpa como territorio de inspiración: “En la milpa se entiende el contexto, y nada se desperdicia, y esos han sido preceptos fundamentales alrededor de los cuales hemos trabajado en el restaurante en los últimos tiempos”. La milpa es también una herencia netamente mesoamericana. Un método de cultivo en el que coexisten diversos productos en un mismo espacio y que representa la plataforma sobre la que se levantó la gastronomía mesoamericana y por lo tanto, una de las principales raíces de la cocina en México.



**CARACTERÍSTICAS  
DEL LIBRO**

- 40 recetas
- 200 páginas
- Hecho en México

— Impresión a color  
sobre papeles  
certificados por  
el Forest Steward-  
ship Council (FSC)  
y la Rainforest  
Alliance

**PRECIO DE VENTA**  
— 550 pesos