



**ACHICHUCAS
ACHICHAT**

EN MI TULPA



De la autora:

A mi familia, Esteban, Víctor y amigos:
con ustedes el cariño habita en
cada plato compartido.

...— Elizabeth Salas —...

Del ilustrador:

A Eliza, a mi mamá, a mi hermana.
A la lluvia y a Don Conejo.

...— Esteban Delgado Urrego — ...



CO · CREA

TERRITORIOS
de arte, juego y vida
para la primera infancia

ACHICHUCAS
ACHICHAT

Elizabeth Salas
Coordinadora de Proyecto

Esteban Delgado
Director Creativo

Danilo Rodríguez
Ilustrador

Isabella David
Ilustradora

Fernando Ramírez
Diseñador Identificador

Fecha de publicación
Septiembre 2026

Paola Rodríguez
Asesora Pedagógica

Daniel Urrego
Consultor Gastronómico

David Erira
Diseño Sonoro

Nelson Ortiz
Producción Musical

María Rosero
Vocalista

Editorial

Jenöfonte

Este proyecto contó con el apoyo del Ministerio de Educación Nacional, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, y la Corporación Colombia Crea Talento, CoCrea en su etapa de desarrollo.

AGHICHUCAS
AGHICHAT

EN MI TULPA

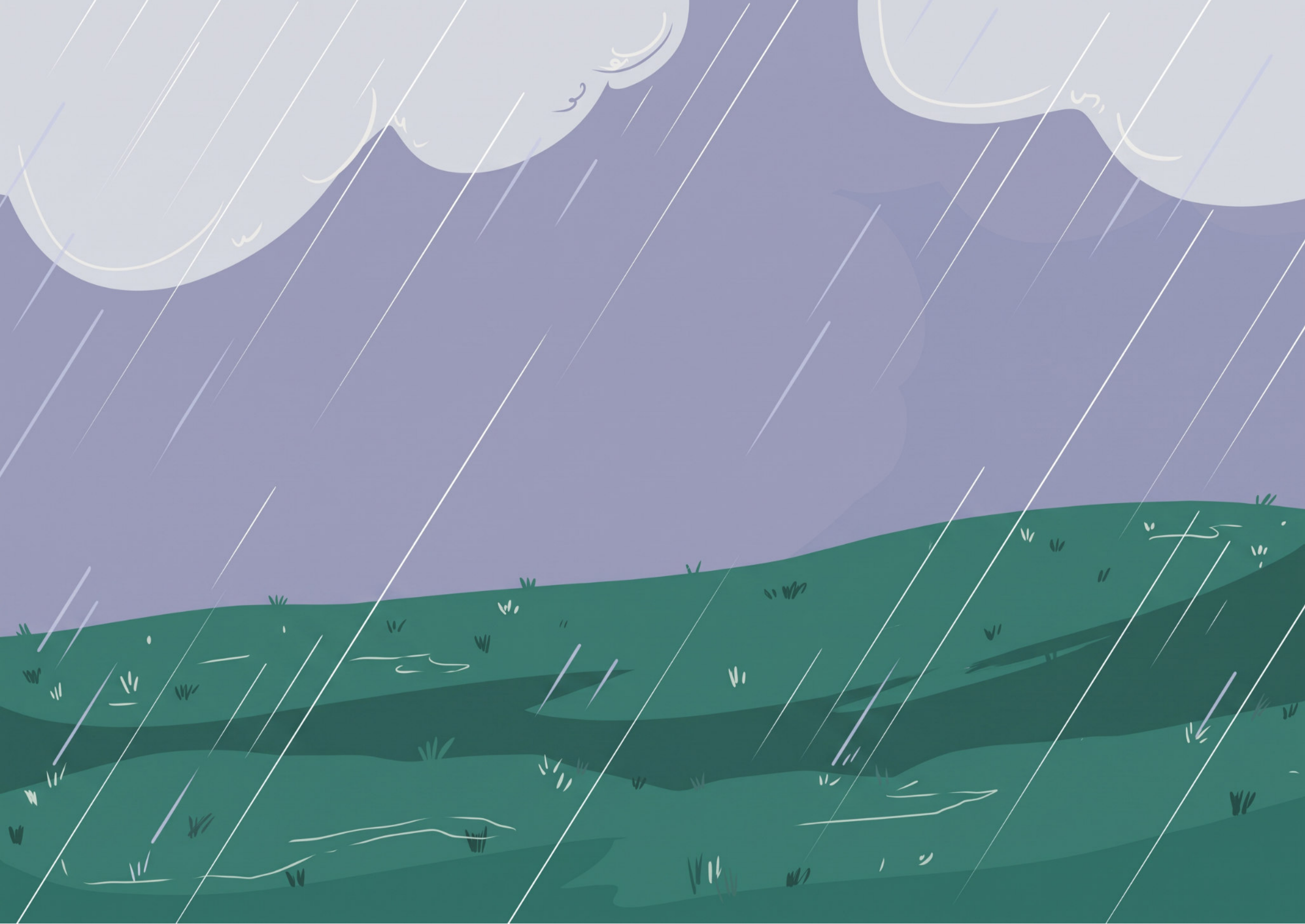
AUTORA

ELIZABETH SALAS

ILUSTRADOR

ESTEBAN DELGADO URREGO

Jenöfönte
EDITORIAL



The background of the entire page is a stylized illustration of a rainy landscape. It features rolling green hills in the foreground, a purple sky with large, light-colored clouds, and numerous white diagonal lines representing falling rain. The word 'INDICE' is written in a large, bold, dark blue font in the upper left quadrant.

INDICE

ACHICHAY, EN MI TULPA
CANCIONERO
RECETARIO

08
24
26

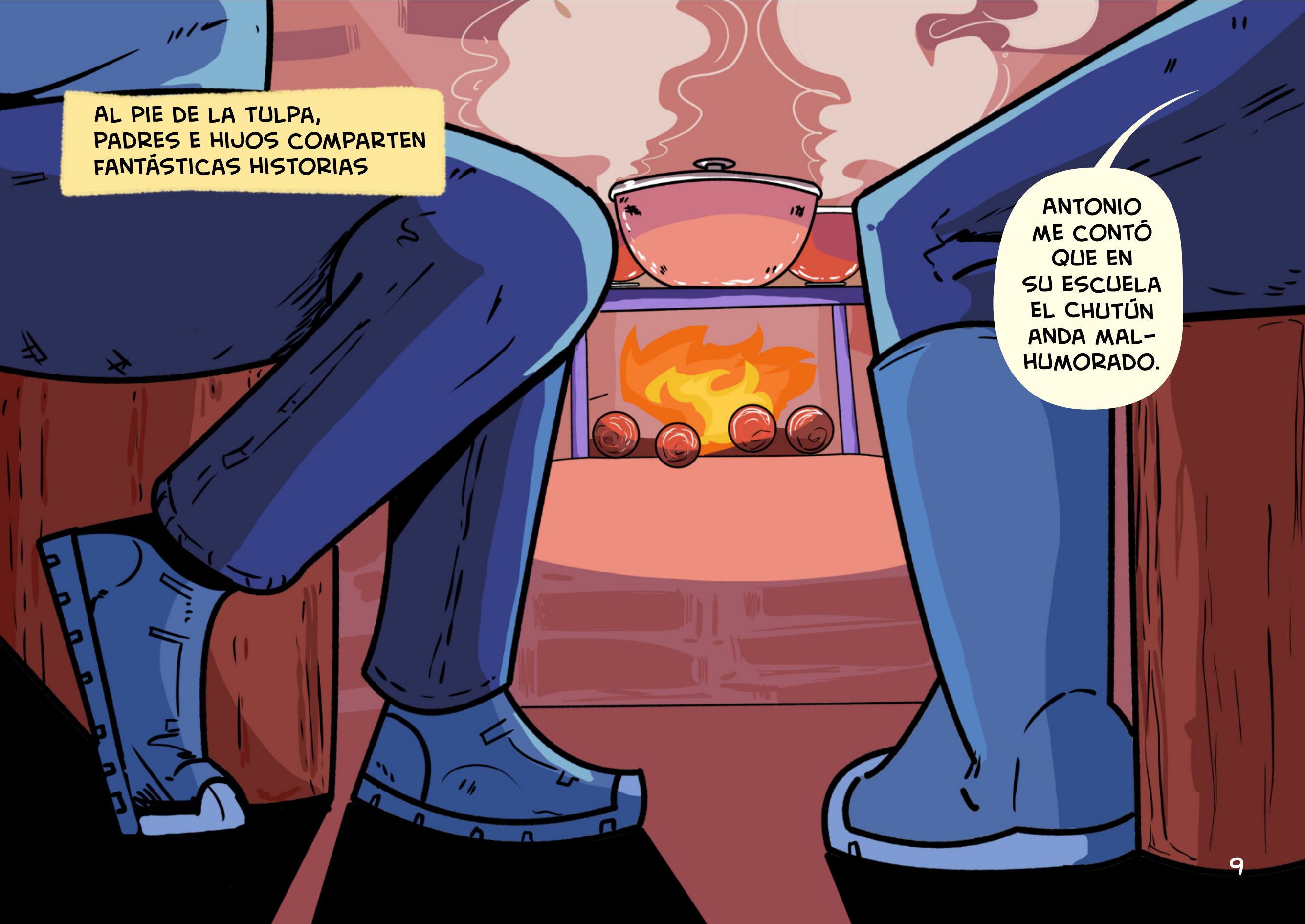


ESTA
HISTORIA
EMPIEZA EN

ALDANA

EN UNA CASA
SOBRE EL CERRO
CANTORES

...



AL PIE DE LA TULPA,
PADRES E HIJOS COMPARTEN
FANTÁSTICAS HISTORIAS

ANTONIO
ME CONTÓ
QUE EN
SU ESCUELA
EL CHUTÚN
ANDA MAL-
HUMORADO.

SÍ, ESE
CHUTÚN
SE PONE
DE MAL
GENIO
CUANDO
HABLAMOS
DE LA
COMIDA DE
NUESTRA
CASA.



Y EN MEDIO DEL HUMO,
LA FIGURA DEL CHUTÚN
SE FUE FORMANDO





ANTONIO,
NO SE
SIENTA MAL.
EL CHUTÚN
HABLA ASÍ
PORQUE
SOLO COME
MECATO, ANDA
MALGENIADO.

ENTRE LOS BRAZOS DE MAMÁ,
LOS TEMORES SE IBAN ESFUMANDO



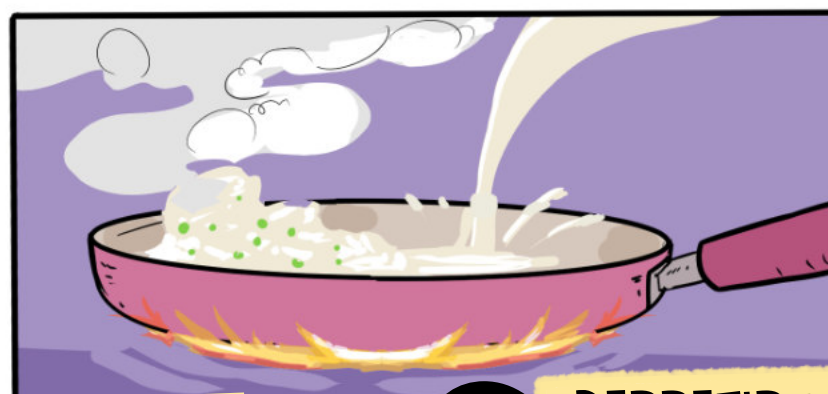
LO VOY
A INVITAR
A COMER
PAPITAS
CHORREADAS,
ASÍ SE LE
QUITA LO
SALAO.



ENTONCES, SE
PREPARARON
PARA LA VISITA
DEL CHUTÚN



1 LAVAR Y COCINAR
LAS PAPITAS.



3 DERRETIR LA
MANTEQUILLA
Y SOFREÍR LA
CEBOLLA.



4 RETIRAR LAS PAPAS
CUANDO LAS VEAS
ABIERTICAS.



2 AÑADIR UN POQUITO
DE LECHE, Y QUESO
EN CUBITOS.



5 SERVIR LAS PAPITAS
CALIENTES CON LA
SALSA DE QUESO.

DE VUELTA EN LA TULPA DE LA CASA...

TRAJE
A SUS
AMIGOS
PARA QUE
PRUEBEN LA
RECETA.

CLARA

YAIDER

DANIELA



EL QUESO ES
DE MIS VAQUITAS,
Y LAS PAPAS SON
DE MI HUERTA.

¡QUÉ
DELICIOSAS!
CON ESTO
SEGURO SE
LE QUITA
EL MAL
GENIO
A ESE
CHUTÚN.

AL CALOR DE LAS PAPAS
CON QUESO, EL FRÍO DE
LA MONTAÑA SE IBA PERDIENDO



VENÍ
CHUTÚN
VENÍ
A **BAILAR**
QUE EN ESTA
TU LPA
SE VIENE
A
GOZAR

Y ANTONIO LOS ANIMABA,
AFINANDO SU GUITARRA



¡VE ESE
CHUTÚN
TROM-
PUDO!

EL INVITADO ESPERADO, DE
REPENTE HIZO SU ENTRADA

Y PARA ALEGRARLO,
LE COMPARTIERON
SU RECETA





DELICIOSO

SE COME EN LA
HUERTA EL MÁS
PRECIOSO **MANJAR**
PAPAS CON
QUESO
HECHAS CON
AFECTO

PRUEBEN
MIS AMIGOS
PRUEBEN
EL APRECIO

EN EL CERRO
CANTORES SE VIVE CON
FELICIDAD

DE REPENTE, EL INVITADO
SE SINTIÓ AVERGONZADO



PERO LA LLUVIA CAÍA TAMBIÉN
DE FELICIDAD, NO HABÍA
NADA QUE LAMENTAR

EN
EL CERRO
CANTORES SE VIVE CON
FELICIDAD



LOS
PÁJAROS
CANTAN

LAS
NUBES
NOS ABRAZAN



BAILANDO EN LA LLUVIA

NOS

VAMOS A ABRIGAR



VUELVE CUANDO QUIERAS
ERES
¡BIENVENIDO
A MI **ALDANA!**

BIENVENIDO A
MI **HOGAR**

FIN

CANCIONERO

RIMAS DE ALEGRÍA Y SABOR

La experiencia de nuestra serie de libros es integral y responde a la curiosidad de nuestros queridos lectores. Es por ello que creamos canciones y poemas que hablan de nuestros protagonistas, de nuestros alimentos y herencias compartidas. Puedes pausar la lectura o quizás abrir espacios de canto con tus amigos lectores.

Vení Chutún, vení a bailar,
que aquí en la tulpa se sabe gozar,
probá mis papas, no te quedes con las ganas
son de mi huerta, bendecidas por nuestros taitas.

En el cerro Cantores se vive con felicidad,
los pájaros cantan, las nubes nos abrazan,
bailando en la lluvia, nos vamos a abrigar,
bienvenidos a mi Aldana, bienvenidos a mi hogar.

Letras: Elizabeth Salas

Musicalización: David Erira

Vocalista: María de los Ángeles Rosero

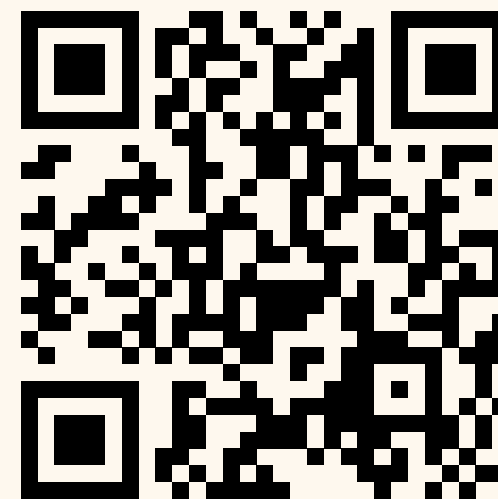
Producción: Nelson Santiago Ortiz



Escanea este código QR
para escuchar esta
canción y muchas más!

RECETARIO

Sabemos la importancia que reside cada vez que nos encontramos y un espacio como la cocina propicia que la palabra surja, que las memorias sean transmitidas y que la alegría se convierta en el ingrediente principal de nuestras comidas. Es por esto, que compartimos contigo cuatro recetas con las que vas a saborear cada rincón de nuestro país: la selva, el mar, los páramos y nuestras cordilleras.



Escanea este código QR
para conocer muchas
recetas más!

PAPAS CON QUESO

INGREDIENTES:

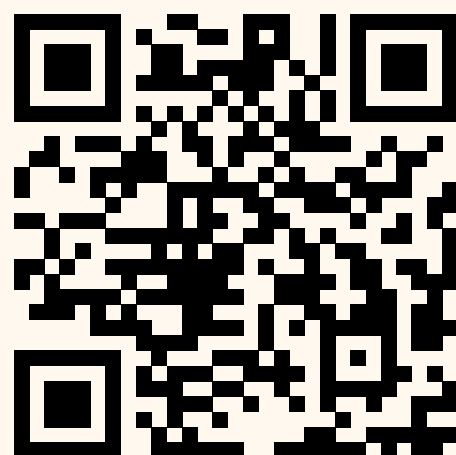
- 1 kg de papas pastusas o nativas de la región, bien seleccionadas
- 300 g de queso fresco campesino (de preferencia recién cuajado con leche fresca)
- 1 taza de leche entera
- 2 tallos de cebolla larga picada finamente
- 1 cucharada de mantequilla campesina
- Sal al gusto

¿Y SI NO ENCUENTRO PAPAS PASTUSAS?

No te preocupes, puedes reemplazar estas deliciosas papas nativas por papas amarillas o criollas, o plátanos verdes para preparar unos ricos tostones, acompañados con la salsa que se propone en esta receta. También te invitamos a probar recetas similares como lapingachos o tortillas de papa rellenas de queso, papas rellenas de queso campesino, puré de papa gratinado con queso o una humeante sopa de papas con queso fundido.

¡MANOS A LA OLLA!

- 1. La base de la montaña:** Lava muy bien las papas. Cocínalas con su cáscara en una olla con agua y sal (si es sobre el fuego de una tulpa de leña, el sabor ahumado será inigualable) hasta que estén completamente suaves al pincharlas con un tenedor.
- 2. El guiso de la unión:** Mientras las papas se cocinan, derrite la mantequilla en una sartén y sofríe la cebolla larga hasta que esté dorada. Vierte la taza de leche y deja que hierva a fuego bajo.
- 3. El queso derretido:** Desmenuza o corta en cubos el queso campesino fresco y agrégalo a la leche con cebolla, revolviendo suavemente hasta que el queso empiece a fundirse y forme una salsa espesa y reconfortante.
- 4. El encuentro:** Pela las papas calientes (o déjalas con cáscara si lo prefieres), córtalas a la mitad y báñalas con la salsa de queso caliente antes de sentarte junto al fuego.



¿Quieres conocer más a
nuestros Guaguas?

Escanea este código QR
para leer más aventuras de:

CLARA, DANIELA, YAIDER
y EI CHUTÚN, en la serie
de cuentos:

**AGHICHUCAS
ACHICHAY**