

Avance de novedades Planeta Gastro

April 2024

Planeta Gastro

Cocina

10/04/2024

Appetites. Edición tapa blanda
Anthony Bourdain

13/03/2024

Beber, comer, amar Jerez
Consejo Regulador de los Vinos
de Jerez y Manzanilla

13/03/2024

Drinking, Eating, Loving Sherry
Consejo Regulador de los Vinos
de Jerez y Manzanilla

17/04/2024

KAO
Josep Maria Kao

03/04/2024

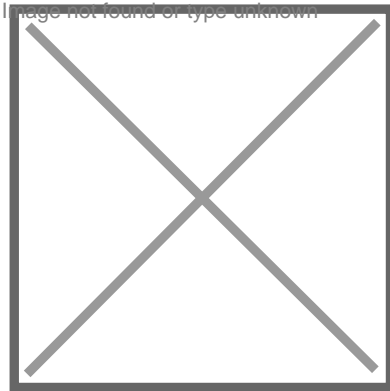
Todo sobre las galletas
Christina Tosi

03/04/2024

Todo sobre las tartas y pasteles
Christina Tosi

13/03/2024

Zalacaín. 50 años
Varios Autores



Appetites. Edición tapa blanda

Anthony Bourdain

El nuevo libro de Anthony Bourdain, uno de los cocineros y divulgadores gastronómicos más reconocidos mundialmente.

El nuevo libro de Anthony Bourdain, uno de los cocineros y divulgadores gastronómicos más reconocidos mundialmente.

El prestigioso chef de la mítica Brasserie Les Halles de Nueva York concentra **más de cuarenta años de oficio profesional** y el conocimiento adquirido en sus viajes por todo el mundo para construir en este libro un repertorio de los platos que según él todos deberíamos conocer y saber cocinar.

Escrito al más puro estilo incorrecto que tanto le caracteriza y con un gran sentido del humor, las recetas están pensadas para que puedan prepararse en casa sin problema y para impresionar a los invitados.

Fecha de publicación:

10/04/2024

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

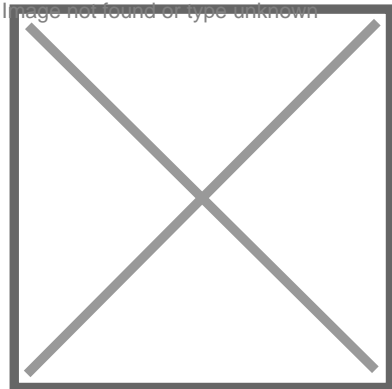
Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email: lescudero@planeta.es

Anthony Bourdain

Anthony Bourdain (1956-2018) fue jefe de cocina, presentador de televisión y escritor estadounidense. Es autor del bestseller *Confesiones de un chef*, de las novelas *Bone in the Throat* y *Gone Bamboo*, y de la biografía *Typhoid Mary: An Urban Historical*, además de *Appetites* y *Crudo*, ambos publicados en Planeta Gastro. Presentó durante años la serie documental *No Reservations*, ganadora de un Emmy y escogida como Mejor Reality, y posteriormente de *Parts Unknown*, ganadora de un Emmy y del premio Peabody. Fue además el editor de su propio sello editorial, Ecco.



Beber, comer, amar Jerez

Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla

El gran libro sobre el universo y las armonías de los vinos de Jerez en la gastronomía.

El gran libro sobre el universo y las armonías de los vinos de Jerez en la gastronomía.

El marco de Jerez es la cuna de unos vinos únicos en el mundo, con una tradición de siglos, que nos hablan de un origen noble y de una singularidad extrema.

Fecha de publicación:

13/03/2024

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

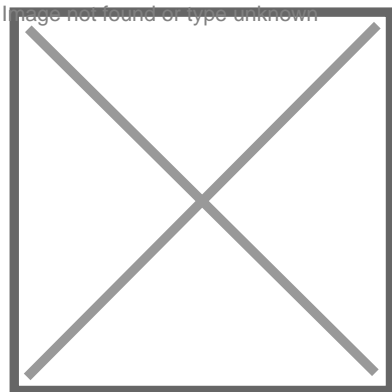
Teléfono: 91 423 37 11

Email: lescudero@planeta.es

Cocineros y sumilleres han abierto nuevos caminos para una integración más creativa, más acorde y más sabia de los vinos de Jerez en la mesa, armonizando los inabarcables aromas, sabores y texturas del jerez con las infinitas gastronomías del mundo.

Y es que los vinos de Jerez son los vinos más gastronómicos del mundo, y los testimonios recogidos en este libro dan fe de ello, grandes especialistas del mundo de la gastronomía y de la enología como Josep Roca, Ferran Adrià, Jancis Robinson, François Chartier, Ferran Centelles, Heston Blumenthal, Pedro Ballesteros, José Carlos Capel, Paz Ivison, José Andrés, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas, Andoni Luis Aduriz, Toño Pérez, Jose Antonio Navarrete, Quique Dacosta, Ricard Camarena, Salvatore Catalano, Rodrigo Briseño, Sarah Jane Evans, José Polo, Kristell Monot, Dough Frost, Jan Van Lissum, Alberto Ramos Santana, José Ferrer, Carmen Aumesquet o César Saldaña, presidente de la DO Jerez, nos ofrecen en esta extraordinaria obra sin precedentes su particular visión de los vinos de Jerez como nunca se había visto, hasta ahora.

Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla



Drinking, Eating, Loving Sherry

Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla

Edición en inglés del gran libro sobre el universo y las armonías de los vinos de Jerez en la gastronomía.

Edición en inglés del gran libro sobre el universo y las armonías de los vinos de Jerez en la gastronomía.

Fecha de publicación:

13/03/2024

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

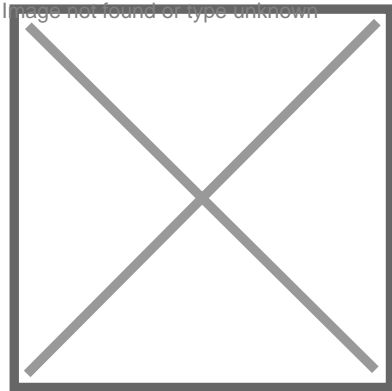
Email: lescudero@planeta.es

El marco de Jerez es la cuna de unos vinos únicos en el mundo, con una tradición de siglos, que nos hablan de un origen noble y de una singularidad extrema.

Cocineros y sumilleres han abierto nuevos caminos para una integración más creativa, más acorde y más sabia de los vinos de Jerez en la mesa, armonizando los inabarcables aromas, sabores y texturas del jerez con las infinitas gastronomías del mundo.

Y es que los vinos de Jerez son los vinos más gastronómicos del mundo, y los testimonios recogidos en este libro dan fe de ello, grandes especialistas del mundo de la gastronomía y de la enología como Josep Roca, Ferran Adrià, Jancis Robinson, François Chartier, Ferran Centelles, Heston Blumenthal, Pedro Ballesteros, José Carlos Capel, Paz Ivison, José Andrés, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas, Andoni Luis Aduriz, Toño Pérez, Jose Antonio Navarrete, Quique Dacosta, Ricard Camarena, Salvatore Catalano, Rodrigo Briseño, Sarah Jane Evans, José Polo, Kristell Monot, Dough Frost, Jan Van Lissum, Alberto Ramos Santana, José Ferrer, Carmen Aumesquet o César Saldaña, presidente de la DO Jerez, nos ofrecen en esta extraordinaria obra sin precedentes su particular visión de los vinos de Jerez como nunca se había visto, hasta ahora.

Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla



KAO

Josep Maria Kao

La mejor cocina china de la mano de Josep María Kao, el chef del restaurante Shanghai de Barcelona, galardonado con una estrella Michelin y considerado como el mejor restaurante de cocina china de España.

La mejor cocina china de la mano de Josep María Kao, el chef del restaurante Shanghai de Barcelona, galardonado con una estrella Michelin y considerado como el mejor restaurante de cocina china de España.

Fecha de publicación:

17/04/2024

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email: lescudero@planeta.es

Josep María Kao es el gran enlace entre los primeros cocineros chinos establecidos en España hace seis décadas y un presente culinario de gran nivel en el que China se funde con el Mediterráneo. Esta es su fascinante historia familiar y su legado en forma de recetas.

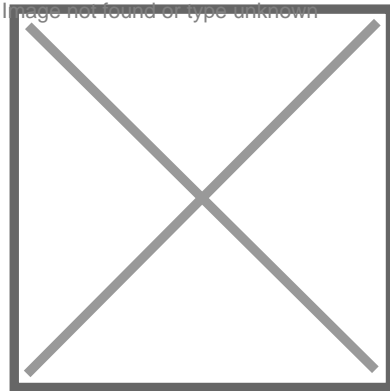
Desplazado de China a causa de la revolución de Mao Tse Tung, el padre de Josep María Kao llegó a Barcelona durante la primera mitad del siglo XX para trabajar en el primer restaurante de cocina china de la ciudad. Él y su esposa dieron a conocer un recetario muy exótico para la época y lo pusieron de moda en el desaparecido restaurante Pekín, y después, en el Shanghai.

Josep María, benjamín de los Kao, transformó la cocina de su padre sumándole ingredientes mediterráneos y conceptos de alta cocina, y **ha conseguido que el Shanghai sea, para muchos expertos, el mejor restaurante chino fuera de China.** Después de una vida tras los fogones, Josep María repasa la tortuosa historia de superación de su familia y mira hacia sus hijas como expresión de un futuro prometedor.

A lo largo de estas páginas, el lector se sumergirá en una fascinante **epopeya familiar que lleva a los Kao de la China comunista a la España del franquismo, para acabar siendo un referente culinario en el país y en el mundo.** Además, el lector descubrirá un recetario que aúna tres generaciones, desde la cocina china más tradicional hasta los bocados más atrevidos y creativos.

«El Shanghai es el mejor restaurante chino fuera de China.» Ferran Adrià

Josep Maria Kao



Todo sobre las galletas

Christina Tosi

Una colección alucinante de cookies de la reconocidísima chef y repostera neoyorkina, la responsable de postres de Momofuku de David Chang.

Una colección alucinante de cookies de la reconocidísima chef y repostera neoyorkina, la responsable de postres de Momofuku de David Chang.

Fecha de publicación:

03/04/2024

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

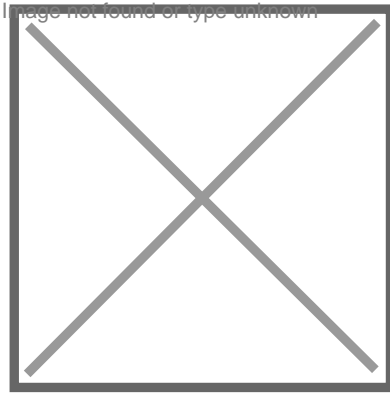
Email: lescudero@planeta.es

Encuentra en esta obra una **colección alucinante de recetas para hacer las mejores galletas del mundo** y toda la inspiración para crear tus propias obras maestras de manera personalizada y original. En *Todo sobre las galletas* Christina Tosi nos transporta al país de las maravillas de las galletas, con recetas inspiradas en las favoritas de los clientes de su icónico Milk Bar.

Una obra que no deja ninguna galleta sin hornear, desde las clásicas más crujientes hasta las *sandies*, *sammies*, ¡e incluso las que no necesitan horno! Christina Tosi nos lleva así de su mano a un viaje de mil y un sabores y texturas y te hará la boca agua con sus famosos sándwiches de galleta, sus donuts de gelatina, sus galletas de pepitas de chocolate y *marshmallows*, las de confeti, de arándanos y nata...

En definitiva, aquí tienes al alcance toda la creatividad de Christina Tosi destinada a contagiarte, y para mezclar y combinar ideas, sabores y texturas para que puedas convertirte en la mayor experta galletera.

Christina Tosi



Todo sobre las tartas y pasteles

Christina Tosi

El gran libro de pastelería de la reconocidísima chef y repostera neoyorkina, la responsable de postres de Momofuku de David Chang.

El gran libro de pastelería de la reconocidísima chef y repostera neoyorkina, la responsable de postres de Momofuku de David Chang.

Fecha de publicación:

03/04/2024

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

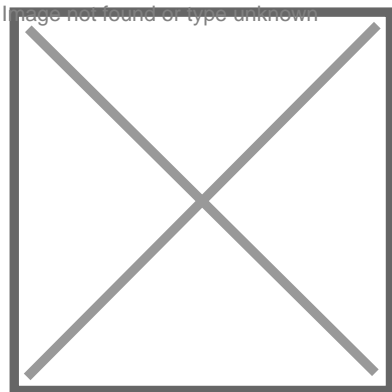
Email: lescudero@planeta.es

Descubre el universo definitivo de los mejores pasteles de plátano, chocolate o mantequilla de cacahuete. Esos que se preparan lentamente, pasteles con múltiples capas con sabor a lima y las tartas de cumpleaños más espectaculares de todos los tiempos.

Desde la cocina de su propia casa hasta las creaciones de su querido Milk Bar, *Todo sobre las tartas y pasteles* de la célebre Christina Tosi lo cubre todo: *mug cakes* de dos minutos en microondas, *bundts* y *pounds* de mantequilla, sus famosos pasteles de trufas y, por supuesto, sus características y muy reconocibles tartas de capas desnudas y repletas de estallidos de sabores y texturas.

Y es que este libro es mucho más que una simple colección de los grandes éxitos de Christina, será tu **guía sobre cómo idear y preparar los pasteles más imaginativos de cualquier sabor** que puedas imaginar, ya seas un novato en la cocina o todo un experto en repostería. ¿A qué estás esperando?

Christina Tosi



Zalacaín. 50 años

Varios Autores

La autobiografía de uno de los grandes templos de la gastronomía española, con motivo de su 50 aniversario.

La autobiografía de uno de los grandes templos de la gastronomía española, con motivo de su 50 aniversario.

Fecha de publicación:

13/03/2024

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email: lescudero@planeta.es

El tributo a uno de los mejores establecimientos de nuestra gastronomía, el restaurante Zalacaín, con motivo de su 50 aniversario, que relata lo que representó y representa Zalacaín en la gastronomía española, y descubre la historia de éxito de este emblemático restaurante.

Basado en la *Nouvelle Cuisine*, Zalacaín ha alcanzado desde su creación en 1973 el más alto nivel de calidad y de excelencia en sus tres grandes esferas, con el legendario Benjamín Urdiain en la cocina, la sala en manos del maestro José Jiménez Blas y la bodega a cargo del mítico Custodio Zamorra, en sus inicios. Una trayectoria que en 1987 convirtió a Zalacaín en el primer restaurante español en recibir las míticas tres estrellas Michelin. Y sigue hoy, con un equipo totalmente renovado, pero con la constante e incansable búsqueda de la perfección tras cada detalle, ya sea en cocina, sala o bodega, y que mantiene a Zalacaín, 50 años después, en un referente y destino obligado, protagonista vivo de nuestra historia gastronómica, e iniciador de un legado que ha generado alumnos convertidos hoy en maestros.

Varios Autores

