

image not found or type unknown



## Sigue cocinando en 22 minutos

### Julius

**Fecha de publicación:**

11/06/2008

Nuevas y sorprendentes recetas para jóvenes, solteros y gente con prisa.

**Sello Editorial:**

Ediciones Martínez

Roca

**Nuevas y sorprendentes recetas para jóvenes, solteros y gente con prisa.**

Nueva entrega del exitoso 22 minutos (más de 20.000 ejemplares vendidos), en el que se nos vuelven a proponer económicas y sanas recetas con las que preparar platos de alta cocina en tan sólo 22 minutos. Julio Bienert, cocinero estrella de Canal Cocina, sale de nuevo de la televisión para convertirse en nuestro compañero entre los fogones... en el aliado perfecto con el que disfrutar al máximo de la comida invirtiendo el mínimo tiempo y dificultad. Sigue cocinando en 22 minutos es una cuidada selección de recetas sencillas y asequibles a todas las despensas, y de creativos y económicos menús, perfectos para solteros, parejas jóvenes y gente sin tiempo que, a pesar del ritmo trepidante de la vida, no quieren renunciar a la buena mesa...

### Contacto de prensa

**Nombre:** Laura

Fernández

**Teléfono:** 91 423 03 28

**Email:**

lfernandez@planeta.es

**Nombre:**

INTERNACIONAL

Eduardo Martín

**Teléfono:** 93 492 89 06

**Email:**

emartines@planeta.es

**Nombre:** Desirée Rubio

**Teléfono:** 91 423 03 54

**Email:**

drubio@planeta.es

**Nombre:**

INTERNACIONAL

Patricia Jiménez

**Teléfono:** 93 492 82 76

**Email:**

pjimenezl@planeta.es

**Nombre:** Luisa Paunero

**Teléfono:** 91 423 03 78

**Email:**

lpaunero@planeta.es

image not found or type unknown



## Julius

Julio Bienert nació en Palma de Mallorca pero siempre ha vivido en Madrid. Con 17 años decidió encaminar su futuro profesional hacia el mundo de la cocina y se fue a Zarautz para estudiar en la escuela Ayala de Karlos Arguiñano. Tras conseguir el título de Técnico Superior de Cocina, entre los primeros de su promoción, realizó prácticas en varios restaurantes de alta cocina en el País Vasco. Durante meses, Julio aprendió de maestros como Arguiñano, Arzak, Subijana o Luis Irizar. Al acabar su formación, decidió marcharse a Tenerife y empezó a trabajar como cocinero en varios de los restaurantes del Gran Hotel Bahía del Duque. Dos años después cambió la playa por la montaña y se marchó al Valle de Arán, en el Pirineo leridano. A lo largo de seis años trabajó en distintos restaurantes de la zona como Biniarán, con mayor responsabilidad y dando rienda suelta a su creatividad como jefe de cocina. Cada verano de los últimos tres años se marcha a la Costa Brava, donde dirige el restaurante del club de pádel Ses Falugues en el bello pueblo de Begur. En el otoño de 2006 llegó al mundo de la televisión por pura casualidad y descubrió una nueva faceta dentro del campo de la gastronomía, convirtiéndose en el presentador del programa de 22 *minutos* en Canal Cocina