

image not found or type unknown



Pack Karlos Arguiñano

Karlos Arguiñano

Fecha de publicación:

15/11/2016

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Contacto de prensa

Karlos Arguiñano, el cocinero más popular de nuestra gastronomía, nos ofrece, en *En familia con Karlos Arguiñano*, más de 350 deliciosas recetas para disfrutar en familia; en *A mi manera*, las recetas fundamentales de la cocina regional española, y en *Sabores de siempre*, las recetas que no pasan de moda, siempre con el toque inconfundible y personal del maestro de los fogones de la televisión.

Este ebook incluye *En familia con Karlos Arguiñano*, *A mi manera* y *Sabores de siempre*.

Nombre: Isabel Santos *En familia con Karlos Arguiñano:*

Teléfono: 91 423 03 33 «El primer recuerdo que tengo cocinando, tendría entonces doce años, es en casa, siguiendo las indicaciones de mi madre para preparar una salsa de tomate... y es que la cocina forma parte del patrimonio de una familia, se trata de un bien preciado que se transmite de generación en generación. En este libro he reunido más de 350 platos muy sencillos de preparar para disfrutar en casa junto a los tuyos. Cocina casera, económica, saludable y con productos de temporada para tengáis donde elegir: verduras; legumbres; arroces; pastas; sopas y cremas; huevos; carnes; pescados y mariscos; postres y mucho, mucho más. Os animo a compartir estas recetas con vuestra familia, pues en la cocina hay un ingrediente que nunca puede faltar, el cariño. Y en la familia, cuanto más, mejor.»

Teléfono: 93 492 82 76

Email:
pjimenezl@planeta.es

PREMIO GOURMAND 2014 AL MEJOR LIBRO DE COCINA CASERA

Nombre: Laura Franch

A mi manera:

Teléfono: 91 423 03 03

Email:
lfranch@planeta.es

¿Sabes preparar la mejor tortilla de patatas? ¿Y el mejor salmorejo? ¿Y las mejores kokotxas de bacalao? ¿Y la mejor caldereta? Karlos Arguiñano, el cocinero más popular de la televisión, nos descubre en este nuevo libro todos los secretos para preparar, a su manera, los mejores platos de la gastronomía regional española: bacalao al pilpil, cochinillo asado, cocido madrileño, fabada asturiana, huevos rotos, fideuá de mejillones, grelos con costilla, marmitako de txitxarro, merluza a la sidra, patatas a la riojana, pisto manchego, pulpo a feira, suquet de pescado, txangurro a la donostiarra, vieiras rellenas... y mucho mucho más.

Teléfono: 93 492 89 06

Este libro reúne así las recetas más representativas de la cocina regional española con el toque inconfundible y personal del maestro de los fogones de la televisión, Karlos Arguiñano.

Email:
emartines@planeta.es

Un exhaustivo y completísimo recorrido a través de más de trescientas recetas, un canto a la diversidad y a la calidad de la mejor cocina tradicional española para disfrutar en nuestras casas.

Nombre: Laura Verdura *Sabores de siempre:*

Teléfono: 91 423 03 03

Email:
lverdura@planeta.es

Sabores de siempre pretende ser un recetario de la memoria, un recorrido por los recuerdos y la nostalgia de los lectores. Y es que todos somos capaces de transportarnos en el tiempo gracias al aroma de aquel plato tan especial que preparaban nuestras abuelas cuando íbamos a visitarlas al pueblo. Evocar ese instante asociado a la felicidad más plena: ese es el poder de la gastronomía. Un viaje a nuestra infancia, pero también un homenaje a la tradición gastronómica de nuestra tierra, transmitida con suma sabiduría de generación en generación hasta llegar a nuestros días. Un canto a la cocina popular, a veces humilde, otras festiva, sustentada siempre por la riqueza y la estacionalidad de los productos de cada denominación geográfica, lo que ha derivado también en decenas de recetas similares y a la vez diferentes, condicionadas por los productos de cada territorio. En definitiva, un alegato a favor de nuestras raíces y nuestros orígenes.

Nombre: Fátima Santana

Teléfono: 91 423 03 03

Email:
fsantana@planeta.es

image not found or type unknown



Karlos Arguiñano

Karlos Arguiñano se inscribió con diecisiete años en la Escuela de Hostelería del Hotel Euromar, en Zarauz, y, tras un intenso periplo formativo que le llevó a viajar por diversos países, fundó en 1979 su propio restaurante. En poco tiempo, el establecimiento ocupó un lugar destacado en las guías gastronómicas españolas y fue distinguido en 1985 con una estrella Michelin. Desde entonces, Karlos Arguiñano se ha convertido en el cocinero más popular de nuestro país, con más de seis mil programas de televisión emitidos y numerosos galardones que avalan su prestigio. Sus anteriores libros han sido un fenómeno de ventas. En la actualidad conduce diariamente en Antena 3 el programa *Cocina abierta de Karlos Arguiñano*.