

image not found or type unknown



Postres y dulces para Dummies

Eva Arguiñano Urkiola

Fecha de publicación:
07/11/2017

"Con este libro disfrutarás más preparando los postres que comiéndolos" Eva Arguiñano

Sello Editorial:
Para Dummies

Si eres un goloso incorregible, un cocinero con mucha curiosidad pero poca imaginación o si te encanta sorprender a tus invitados sin necesidad de pasarte todo el día en la cocina, este libro te va a encantar. Tartas, galletas, helados, dulces variados y, por si fuera poco, las maravillosas frutas con las que nos obsequian las fértiles huertas murcianas, riojanas o catalanas. ¡Ni te imaginas las maravillas que puedes preparar si le echas un poco de cariño y aprovechas los consejos e ideas que te ofrece Eva Arguiñano!

Contacto de prensa

Nombre: Alba Ríos

En este libro, esta popular maestra repostera te explica con su simpático y fresco estilo, 200 golosas recetas ¡para chuparse los dedos!

Teléfono: 93 492 86 58

- **Los postres más sanos** — la creatividad aplicada a la fruta puede dar resultados realmente muy tentadores

Email:
arios@planeta.es

- **Para los más inexpertos, o no tanto** — cualquier persona puede preparar y disfrutar las recetas de este libro, sea cuál sea su experiencia previa en la cocina

Nombre: María José Bertrán

- **¿De verdad necesito todos estos cacharros?** — no te agobies, Eva Arguiñano te cuenta cuáles son imprescindibles de verdad y cuáles son un capricho

Teléfono: 93 492 82 03

- **Los mejores ingredientes en todas partes** — no, no vas a necesitar esos extraños ingredientes exóticos que no encuentras en ninguna parte; aquí, sólo lo que todo el mundo puede encontrar en su tienda habitual

Email:
mjbertran@planeta.es

image not found or type unknown



Eva Arguiñano Urkiola

Eva Arguiñano nació en Beasain (Guipúzcoa). A los 16 años comenzó a trabajar como ayudante de repostería en el restaurante de su hermano Karlos Arguiñano, en Zarautz y después de asistir a diversos cursos de perfeccionamiento, empezó a ejercer en él como jefa de repostería y panadería. Al frente de esa sección, fue la responsable de introducir en la carta distintas variedades de pan fresco, hecho en el propio restaurante.

Siempre con los postres y dulces como especialidad, en 1991 empezó a aparecer en los programas de televisión protagonizados por su hermano: El menú de cada día y El menú de Karlos Arguiñano, en TVE; La cocina de Karlos Arguiñano, en el argentino Canal Trece, y Karlos Arguiñano en tu cocina, en Telecinco. En el año 2006 arrancó su andadura televisiva en solitario en el espacio de La Sexta Hoy cocinas tú, al que siguió, en Nova, Cocina con sentimiento. En ambos, la cocinera enseñaba los trucos y técnicas necesarios para realizar un menú, que luego un personaje invitado debía preparar en casa para otros comensales.

A pesar de que en sus últimos programas de televisión Eva Arguiñano demuestra ser una cocinera completa, es la repostería el campo en el que ha labrado su popularidad. A él pertenecen sus libros Los postres de Eva Arguiñano, Las tentaciones de Eva Arguiñano: Nuevos postres caseros, La pastelería de Eva Arguiñano, Lo más dulce, Delicias de Eva Arguiñano para hacer en casa, Atrévete con los postres de Eva Arguiñano y Postres deliciosos. En el ámbito de la cocina más general ha escrito Hoy cocinas tú, fruto del éxito del programa del mismo título de La Sexta.

Eva Arguiñano ha impartido clases de repostería en congresos gastronómicos tan prestigiosos como la Semana de Alta Cocina de Vitoria, y ha participado en demostraciones culinarias en países como Francia, Estados Unidos, Alemania, Argentina e Italia.

En la actualidad compagina su trabajo como jefa de repostería en el restaurante familiar de Zarautz con la docencia en la Academia de Cocina Aiala, creada en 1996 por su hermano Karlos.