

image not found or type unknown



# De la alta cocina a tu casa

**David Andrés Morera**

**Fecha de publicación:**

20/03/2018

**Sello Editorial:**

Editorial Planeta

## Contacto de prensa

**Nombre:** Isabel Santos

**Teléfono:** 91 423 03 33

**Email:** isantos@planeta.es

**Nombre:**

INTERNACIONAL: Patricia Jiménez

**Teléfono:** 93 492 82 76

**Email:**

pjimenezl@planeta.es

**Nombre:** Laura Franch

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:** lfranch@planeta.es

**Nombre:**

INTERNACIONAL:  
Eduardo Martín

**Teléfono:** 93 492 89 06

**Email:**

emartines@planeta.es

**Nombre:** Laura Verdura

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:**

lverdura@planeta.es

**Nombre:** Fátima Santana

**Teléfono:** 91 423 03 03

**Email:**

fsantana@planeta.es

Los menús del joven prodigio que está revolucionando la cocina.

No es habitual que el jefe de cocina de un tres estrellas Michelin decida abrir un restaurante de menús a doce euros en su ciudad natal. Tampoco lo es que tenga menos de treinta años o que no supiera pelar una patata hasta los veinte. Pero David Andrés es un joven prodigio que está revolucionando la cocina y que ya ha sido tres veces distinguido como mejor cocinero joven de España.

Con este libro, que cuenta además con la participación de reconocidos cocineros como Jordi Cruz, Joan Roca o Andoni Luis Aduriz, apuesta por trasladar la filosofía de su restaurante a la comida del hogar. Platos succulentos, sanos, con ingredientes de proximidad y un ojo siempre puesto en la cocina tradicional.

**David Andrés Morera**