

image not found or type unknown



# 101 recetas para triunfar

**Miguel Antoja**

**Fecha de publicación:**  
13/03/2018

El nuevo libro de cocina imprescindible para convertirte en un experto.

**Sello Editorial:**  
Libros Cúpula

«Como me considero mitad pastelero mitad cocinero, he creado un libro que contiene recetas tanto del mundo salado como del dulce. Aquí encontraréis platos con los que más me identifico en mi **cocina para el día a día**. Son recetas que he personalizado a mi gusto, aprendidas a lo largo de un camino de muchos años de oficio cocinando en grandes restaurantes. Os aseguro que no os hará falta tener ni estudios de cocina ni disponer de grandes materiales o de una gran cocina. Lo único que vais a necesitar es un buen producto fresco y muchas ganas y cariño para cocinar. Seguid los pasos y las cantidades exactas que os propongo y conseguiréis impresionar a vuestra pareja o emocionar a familia y amigos. Y es que estas recetas, ¡están hechas para triunfar!».

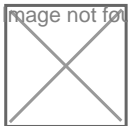
## Contacto de prensa

**Nombre:** Lola Escudero

**Teléfono:** 91 423 37 11

**Email:**  
lescudero@planeta.es

image not found or type unknown



## Miguel Antoja

**Miguel Antoja** inició sus estudios de hostelería en el Hotel-Escuela de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar. Después cursó un master de especialización en pastelería. Tras catorce años de oficio, ha trabajado en trece establecimientos diferentes para dominar los diferentes tipos de cocina y bajo las órdenes de grandes nombres de la cocina como Ramón Freixa o Carme Ruscalleda, de quien ha llegado a ser chef directivo y creativo para sus tres restaurantes en Sant Pol, Barcelona y Tokyo. Desde 2017 se dedica al asesoramiento de restaurantes, formación, servicios de catering, eventos privados y showcookings. Colabora además con grandes marcas para la promoción de sus productos.