

image not found or type unknown



Cocina madre

Joan Roca, Salvador Brugués

Fecha de publicación:
05/03/2019

Un homenaje a la cocina tradicional con 80 recetas sencillas para cocinar en casa.

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Un homenaje a la cocina tradicional con 80 recetas sencillas para cocinar en casa.

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Un libro que reúne la cocina de casa de toda la vida con **80 recetas sencillas para que todo el mundo cocine en casa**. La cocina de las madres, de la tradición, puesta al día, ligada a un concepto muy emocional, el de la recuperación y la perpetuación de los platos más auténticos, del recetario popular. **Recetas sin complicaciones ni tecnicismos** pero con todo el toque de calidad de Joan Roca. El libro contiene tres tipos de recetas: las de toda la vida, las de nuestras madres; otras como adaptaciones al tipo de cocina actual, con reducción de grasas, por ejemplo; y otras como evolución de la cocina tradicional pero puestas al día, al gusto de hoy. El libro está estructurado con la organización clásica de las recetas: entrantes, pescados, carnes, huevos, verduras, dulces. Y contará con una breve introducción a las técnicas fundamentales explicadas de manera muy clara y sin grandes complicaciones. Todo un homenaje a la cocina de nuestras madres.

Teléfono: 91 423 3711

Email:
lescudero@planeta.es

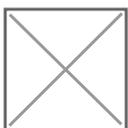
image not found or type unknown



Joan Roca

Joan Roca, formado en la Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, creció en el restaurante familiar, Can Roca. Con sus hermanos, Josep y Jordi, dirige El Celler de Can Roca, reconocido como el mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015. Su cocina combina tradición y modernidad, destacando por su enfoque en la cocción controlada al vacío. Además de su éxito en la gastronomía, Joan es un promotor de la investigación y la sostenibilidad, y ha sido reconocido por su labor educativa y participación en programas universitarios y proyectos de desarrollo sostenible.

Joan Roca ha recibido el premio a Mejor Cocinero del Año por la Real Academia Española de la Gastronomía (2000), el Grand Prix del Arte de la Gastronomía por la Academia Internacional de la Gastronomía (2012), el Chef Choice Award de The World's 50 Best Restaurants (2016). En el mismo año Joan, Josep y Jordi Roca son nombrados Embajadores de Buena Voluntad para el Programa de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas. En 2017 y 2018 Joan es reconocido como el mejor cocinero del mundo por The Best Chef Awards.



Salvador Brugués

Salvador Brugués i Fontané (Sant Hilari Sacalm, 1964) es colaborador de El Celler de Can Roca y profesor de prácticas de cocina desde 1989. De familia hotelera, cursó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Girona. Es especialista en cocina al vacío y coautor, junto con Joan Roca, de los libros *La cocina al vacío*, *Cocina con Joan Roca*, *Cocina con Joan Roca a baja temperatura* y *Cocina madre*.