

image not found or type unknown



# Cocina de aprovechamiento

## Shine, CR TVE

Recetas brillantes con sobras.

### Fecha de publicación:

02/04/2019

### Sello Editorial:

Espasa

### Recetas brillantes con sobras.

## Contacto de prensa

El ahorro en la cocina a la hora de preparar los alimentos es algo que genera muchísimo interés. El nuevo libro de *MasterChef*, el programa de TVE, nos propone las recetas más brillantes realizadas con sobras.

**Nombre:** INTERNACIONAL  
Eduardo Martín

Platos fáciles y baratos para aprovechar todos los alimentos que nos han sobrado: carnes, pescados, pan, legumbres, verduras, y con los que realizaremos recetas muy útiles y resultonas.

**Teléfono:** 93 492 89 06

Brochetas de raviolis fritos, empanada de carne de cocido, rollitos de primavera, estofado de mero, helado de plátano o dulce de limón, etc.

**Email:** emartines@planeta.es

**Nombre:** Fernanda Azeredo

**Teléfono:** 914230355

**Email:** fazeredo@planeta.es

**Nombre:** INTERNACIONAL  
Patricia Jiménez

**Teléfono:** 93 492 82 76

**Email:** pjimenezl@planeta.es

**Nombre:** Sara Ayllón

**Teléfono:** 914230353

**Email:** sayllon@planeta.es

**Nombre:** Luisa Paunero

**Teléfono:** 914 23 03 78

**Email:** lpaunero@planeta.es

**Nombre:** Laura Fernández

**Teléfono:** 91 423 03 28

**Email:** lfernandez@planeta.es

**Nombre:** María Luque

**Teléfono:** 916008074

**Email:** mluquec@planeta.es

**Nombre:** Desirée Rubio

**Teléfono:** 91 423 03 54

**Email:** drubio@planeta.es

**Shine**

**CR TVE**