

image not found or type unknown



# Tapas, pintxos y tostas

**Xabier Gutiérrez**

**Fecha de publicación:**  
09/01/2020

El libro para aprender a preparar los mejores y más apetitosos pintxos y tapas a través de más de mil recetas.

**Sello Editorial:**  
Planeta Gastro

**El libro para aprender a preparar los mejores y más apetitosos pintxos y tapas a través de más de mil recetas.**

## Contacto de prensa

**Nombre:** Lola Escudero

Las tapas y los pintxos son la mayor seña de identidad de la cultura gastronómica española. Los pintxos tienen mucho de juego, de entretenimiento, y la selección de tapas que en esta obra se presenta persigue una intención muy clara, la de animar a todos a entrar en la cocina, a disfrutarla y utilizarla para transmitir placer a través de lo más sencillo y básico que hay en ella, elaborar pintxos. Además, hacer tapas es una forma sencilla de sacudir el estrés con una sencilla pero a la vez buena alimentación, sana, equilibrada y, por supuesto, deliciosa.

**Teléfono:** 91 423 37 11

**Email:**  
lescudero@planeta.es

image not found or type unknown



## Xabier Gutiérrez

**Xabier Gutiérrez** (San Sebastián, 1960) es cocinero, psicólogo y escritor. Dirigió el departamento de innovación del Restaurante Arzak en San Sebastián desde 1990 hasta 2022. Asesora a empresas del sector de la alimentación y colabora con distintos medios de comunicación. Imparte clases en el máster de innovación y creatividad del Basque Culinary Center. Ha publicado catorce libros de cocina y cinco ensayos sobre estética culinaria. Ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía 2005 y el Best World Cookbook Award 2006 y 2008. Es el autor de la original tetralogía de *noir* gastronómico integrada por *El aroma del crimen* (2015), *El bouquet del miedo* (2016), *Sabor cítrico* (2017) y *De entre el humo* (2019), publicadas en Destino.

xabiergutierrezcocinero.com

Twitter: @XabierGutierrez

Instagram: @xabiguticocinero