Image not found or type unknown

La buena cocina

Karlos Arguiñano

El nuevo recetario de Karlos Arguiñano reivindica la auténtica cocina de toda la vida y la importancia de saber escoger los ingredientes

El arte de escoger y mezclar bien los ingredientes es uno de los secretos mejor guardados de la buena cocina. Su éxito depende de una variedad de texturas y sabores que, bien combinados, pueden tener un resultado explosivo. En este nuevo recetario de Karlos Arguiñano descubrirás qué ingredientes usar en tu día a día cuidando tu salud y con lo que tengas más a mano en la despensa o el frigorífico. Con un práctico índice de sugerencias clasificadas por ingredientes, estas 900 recetas superdeliciosas y fáciles te permitirán preparar completos menús que incluyen legumbres, carnes y aves, verduras y hortalizas, pescados, huevos, cereales, frutas y postres.

Lentejas con calabacín y bolitas de boniato, boquerones a la sidra con ensalada de patata o flan de puerros y gambas. Platos de sencilla elaboración que siempre salen bien, auténticos y saludables, para disfrutar de la buena cocina casera.

Fecha de publicación: 10/11/2020

Sello Editorial: Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Isabel Santos

Telefóno: 91 423 03 33

Email: isantos@planeta.es

Nombre: INTERNACIONAL: Patricia Jiménez

Telefóno: 93 492 82 76

Email: pjimenezl@planeta.es

Nombre: Laura Franch

Telefóno: 91 423 03 03

Email: lfranch@planeta.es

Nombre: INTERNACIONAL: Eduardo Martín

Telefóno: 93 492 89 06

Email: emartines@planeta.es

Nombre: Laura Verdura

Telefóno: 91 423 03 03

Email: lverdura@planeta.es

Nombre: Fátima Santana

Telefóno: 91 423 03 03

Email: fsantana@planeta.es

Image not found or type unknown

Karlos Arguiñano

Karlos Arguiñano se inscribió con diecisiete años en la Escuela de Hostelería del Hotel Euromar, en Zarauz, y, tras un intenso periplo formativo que le llevó a viajar por diversos países, fundó en 1979 su propio restaurante. En poco tiempo, el establecimiento ocupó un lugar destacado en las guías gastronómicas españolas y fue distinguido en 1985 con una estrella Michelin. Desde entonces, Karlos Arguiñano se ha convertido en el cocinero más popular de nuestro país, con más de seis mil programas de televisión emitidos y numerosos galardones que avalan su prestigio. Sus anteriores libros han sido un fenómeno de ventas. En la actualidad conduce diariamente en Antena 3 el programa *Cocina abierta de Karlos Arguiñano.*