



Mis recetas favoritas para hacer en casa

Cristina Oria

Cocina *gourmet* al alcance de todos.

Cocina *gourmet* al alcance de todos.

En este libro, la chef Cristina Oria recoge sus recetas favoritas para hacer en casa, ya sea para elaborar menús diarios para la familia como para ocasiones especiales.

Desayunos, comidas y cenas fáciles de elaborar, en las que cobra importancia la materia prima y pensadas para gente sin tiempo que no quiere renunciar a comer bien. Un libro en el que la autora comparte su estilo de vida junto con su familia, nos enseña su huerto y nos ofrece una experiencia gastronómica completa.

Fecha de publicación:

20/10/2020

Sello Editorial:

Espasa

Contacto de prensa

Nombre: Fernanda Azeredo

Teléfono: 914230355

Email: fazeredo@planeta.es

Nombre: Elena Suárez

Teléfono: 618697367

Email: elena.suarez@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email: sayllon@planeta.es

Nombre: Nuria Quintanar

Teléfono: 914230377

Email: nquintanar@espasa.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



Cristina Oria

Cristina Oria, chef y empresaria, ha convertido, junto con su marido, Álvaro Corsini, ingeniero, su pasión por la gastronomía en su forma de vida, creando su propia marca, CO, que cuenta con tres restaurantes, tres tiendas de productos gourmet y menaje en Madrid, un catering y una tienda online que envía sus artículos a toda Europa. Estudió ADE y trabajó en Consultoría Estratégica, sin embargo, en 2008 dio un giro a su vida para estudiar gastronomía en Le Cordon Blue en París. Ha ganado numerosos premios como el Madrid Fusión 2011 y el Empresaria del Año por CEIM, ha sido incluida entre las Top 100 Mujeres Líderes y ha obtenido la Medalla de Honor del Ayuntamiento de Madrid en 2024. Cristina apuesta por productos de temporada y proximidad, cultivando sus propias verduras, frutales y olivos en su finca en Morata de Tajuña. Además, se preocupa por seleccionar los mejores proveedores para asegurar la calidad de la materia prima. También colabora con diferentes organizaciones sin ánimo de lucro, como World Central Kitchen, Fundación Aladina o Pequeño Deseo. En su cuenta de Instagram comparte con sus miles de seguidores tanto ideas de recetas como consejos para poner una mesa bonita o decorar la casa. En 2020 publicó su primer libro, *Mis recetas favoritas para hacer en casa* (Espasa).