

image not found or type unknown



Cocina de resistencia

Alberto Chicote

Fecha de publicación:

28/04/2021

Sello Editorial:

Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Isabel Santos

Teléfono: 91 423 03 33

Email:

isantos@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL:

Patricia Jiménez

Teléfono: 93 492 82 76

Email:

pjimenezl@planeta.es

Nombre: Laura Franch

Teléfono: 91 423 03 03

Email:

lfranch@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL:

Eduardo Martín

Teléfono: 93 492 89 06

Email:

emartines@planeta.es

Nombre: Laura Verdura

Teléfono: 91 423 03 03

Email:

lverdura@planeta.es

Nombre: Fátima Santana

Teléfono: 91 423 03 03

Email:

fsantana@planeta.es

¡Mucho más que un libro de recetas! Organiza tu despensa, prepara tu menú y aprende a aprovechar hasta el último ingrediente de tu cocina.

Este libro es mucho más que un simple catálogo de recetas.

Alberto Chicote, uno de los chefs más exitosos y mediáticos del momento, nos invita a disfrutar de la cocina recordando las emociones que le han inspirado estos platos a lo largo de su vida.

Con ingredientes sencillos, con lo que tengas a mano en la nevera, con el propósito de sacarle partido a todo y que nada acabe en la basura.

Porque cocinar no solo es necesario para alimentarnos, es algo que nos hace felices.

Las recetas son la guía, así que ánimo a probarlas, a explorar y a hacerlas tuyas. Cocina, conserva, reutiliza, ¡inventá!

Esa es la esencia de la #CocinaDeResistencia.

Recuerda: en casa... **¡no se tira nada!**

«Alberto es entusiasta y chispeante, posee un carisma que te envuelve, algo que sin duda transmite en su cocina», **Susi Díaz**

«*Cocina de resistencia* nos recuerda varios dogmas culinarios que nunca debemos olvidar: disfrutar cocinando, maridando cada receta con nuestros recuerdos más entrañables, y gozar degustando», **Paco Roncero**

«No podía haber mejor título para estas páginas de recetas que nos ayudan a, día a día, realizar desde casa una cocina sana, sencilla y ordenada», **Paco Torreblanca**

¡Mucho más que un libro de recetas! Organiza tu despensa, prepara tu menú y aprende a aprovechar hasta el último ingrediente de tu cocina.

image not found or type unknown



Alberto Chicote

Alberto Chicote (Madrid, 1969). Soy cocinero y presentador de televisión. Asumí mi primera jefatura de cocina a los 27 años, y a los 30 tomé el mando del restaurante Nodo, donde por primera vez se planteó una cocina de fusión japonesa y española. Más adelante, compaginé esta con la jefatura de Pandelujo, una casa de comidas renovada para el siglo XXI.

En 2012 empecé a grabar la edición española de *Pesadilla en la cocina*, de la que ya van siete temporadas emitidas. Desde entonces, he trabajado en varios programas de éxito como *Top chef*, *¿Te lo vas a comer?*, *Dietas a examen* o *El precio de los alimentos*, y he acompañado a los espectadores en las campanadas con las que despedimos cada año.

En 2014 abrí mi primer restaurante, Yakitoro, una taberna japonesa con una cocina de fusión española y japonesa. En 2016 abrieron sus puertas una segunda taberna y el restaurante Puertalsol, con una cocina clásica de arraigo madrileño. Tras muchos años de éxito al frente de Yakitoro, a finales del 2020, Inma —mi mujer, mi compañera y mis manos derecha e izquierda— y yo dejamos su dirección para poner en marcha nuevos proyectos en los que, desde entonces, estamos enfrascados e ilusionados.