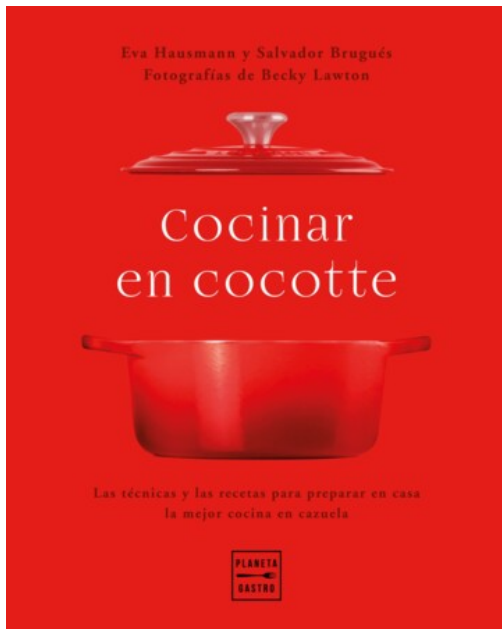




Fecha de publicación:
24/11/2021

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

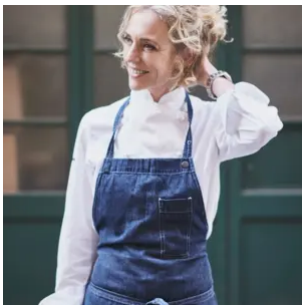
Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Cocinar en cocotte

Eva Hausmann, Salvador Brugués, Becky Lawton

Las técnicas y las recetas para preparar en casa la mejor cocina con cazuela.

Las técnicas y las recetas para preparar en casa la mejor cocina con cazuela.

En unos momentos en los que volvemos a la tradición en busca de las cosas bien hechas, descubrimos que podemos aprovechar técnicas y útiles de siempre y al mismo tiempo lograr mejoras en nuestro modo de cocinar.

La cocción en cazuelas de hierro fundido, conocidas como *cocottes*, nos transporta a la cocina de nuestras madres y abuelas, una cocina de corazón, de sabiduría, una cocina tranquila llena de los valores de sostenibilidad, sabor y nutrición que nos proporciona el saber popular.

Las cocinas domésticas tienen en las cazuelas de hierro un gran aliado, pues nos permiten volver a disfrutar de una cocina que nos asegura resultados extraordinarios, en línea con la tendencia actual de cocinar a baja temperatura con un elemento de cocción muy sostenible.

Y es que en esta forma de cocinar encontramos valores que nos reconfortan y nos despiertan ganas de cocinar y de disfrutar de la cocina como una parte de nuestra vida, en la que no buscamos tan solo alimentarnos sino también disfrutar de un acto tan importante como es cocinar y compartir la cocina.

Porque cocinar, comer y compartir nos transporta a aquellas cocinas sin prisa y a unos momentos de estima alrededor de una mesa donde la cocina supone el punto de unión y la puerta a uno de los mayores placeres que nos brinda la vida.

Eva Hausmann

Eva Hausmann es **cocinera, estilista gastronómica y asesora en tendencias culinarias**. Formada en cocina y pastelería en la prestigiosa Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona, es experta en desarrollo de conceptos gastronómicos y asesora para la industria alimentaria, Horeca, retail y editorial. Además, es promotora de la filosofía SSF (Saludable – Sostenible – Feliz) y de la cocina y *lifestyle* mediterráneos.

En su faceta de divulgación es ponente habitual en eventos relacionados con el sector, y ha publicado siete libros como coautora o estilista gastronómica. También desarrolla una importante labor formativa para diferentes empresas, y ha ejercido como directora gastronómica de varios espacios, diseñando y coordinado caterings para eventos.

Como gestora de contenidos gastronómicos para firmas de prestigio, desarrolla todo el potencial como estilista gastro, entendiendo y transmitiendo la importancia que la imagen tiene para Horeca en el actual mundo interconectado de las redes sociales.



Salvador Brugués

Salvador Brugués i Fontané (Sant Hilari Sacalm, 1964) es colaborador de El Celler de Can Roca y profesor de prácticas de cocina desde 1989. De familia hotelera, cursó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Girona. Es especialista en cocina al vacío y coautor, junto con Joan Roca, de los libros *La cocina al vacío*, *Cocina con Joan Roca*, *Cocina con Joan Roca a baja temperatura* y *Cocina madre*.

Becky Lawton