

image not found or type unknown



150 recetas para hacer en casa

Carlos Maldonado

Fecha de publicación:

04/10/2023

Recetas fáciles y sabrosas del Chef Carlos Maldonado

Sello Editorial:

Espasa

Recetas fáciles y sabrosas del Chef Carlos Maldonado

Contacto de prensa

Nombre:

INTERNACIONAL Eduardo Martín

Teléfono: 93 492 89 06

Email:

emartines@planeta.es

Nombre: Fernanda

Azeredo

Teléfono: 914230355

Email:

fazeredo@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL Patricia Jiménez

Teléfono: 93 492 82 76

Email:

pjimenezl@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email: sayllon@planeta.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

Email: drubio@planeta.es

¿Quieres aprender a **cocinar** como un auténtico **estrella Michelin**? En **150 recetas para hacer en casa** descubrirás de la mano de Carlos Maldonado **platos deliciosos y sencillos** con los que sorprender a tu familia y amigos. Rollitos de carpaccio con rúcula, gazpacho de frutos rojos, risotto de berenjena, merluza con salsa de azafrán o mousse de peras y chocolate son algunas de las riquísimas recetas que encontrarás en estas páginas.

Carlos Maldonado, reconocido chef con una estrella Michelin, comparte las mejores creaciones culinarias que forman parte de Semillas, un restaurante y escuela de hostelería cuyo objetivo es formar en hostelería a jóvenes en riesgo de exclusión social.

150 recetas para hacer en casa es más que un libro de cocina, es una oportunidad de explorar sabores extraordinarios mientras conoces el proyecto solidario más personal de Carlos. Embárcate en este viaje y descubre la pasión y el talento de Carlos Maldonado en cada página.

image not found or type unknown



Carlos Maldonado

Carlos Maldonado (Talavera de la Reina, 1991) se ha convertido en uno de los cocineros más importantes de nuestro país. Después de ganar la tercera edición de **MasterChef** en 2015 y de formarse en el Basque Culinary Center, inauguró su primer restaurante en su ciudad natal: **Raíces**. Obtuvo su primer Sol de la *Guía Repsol* en 2018, y la codiciada **Estrella de la Guía Michelin** en 2020.

En 2023, después de renovar Estrella, se ha embarcado en su proyecto más personal: **Semillas**. Un **restaurante escuela de hostelería** apoyado por su Fundación Raíces de Carlos Maldonado, para la inserción de jóvenes en riesgo de exclusión social dándoles una segunda oportunidad en el mundo de la hostelería.