

image not found or type unknown



Verduras sin límites. Edición tapa blanda

José Andrés

Fecha de publicación:
11/10/2023

Un extraordinario libro de recetas de cocina verde de la mano del chef José Andrés.

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Un extraordinario libro de recetas de cocina verde de la mano del chef José Andrés.

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

José Andrés se ha propuesto una misión: cambiar la forma en que vemos las verduras. Conocido por su energía inagotable y su salvaje imaginación, el chef asturiano canaliza sus treinta años de cocinar y comer por todo el mundo en Verduras sin límites, una carta de amor apasionada, sorprendente y deliciosa al reino vegetal.

Teléfono: 91 423 3711

El objetivo de este libro es mostrarnos **cómo podemos comer más verduras de las formas más diversas y satisfactorias posibles**. En Verduras sin límites encontraremos **las recetas, los trucos y los consejos que se esconden tras los platos que han hecho de José Andrés uno de los chefs más importantes de América**: los intensos gazpachos y sangrías; la imponente hamburguesa de tomate corazón de buey; las creaciones mexicanas, de Oriente Medio y modernas que alimentan sus galardonados restaurantes. Y también tendremos a nuestro alcance ideas atrevidas y explosiones de genialidad que nos ayudarán a ver con otros ojos todo el potencial del mundo de las plantas.

Email:
lescudero@planeta.es

José Andrés

José Andrés es un innovador culinario de prestigio internacional con el mérito de haber introducido el concepto de «tapa» en Estados Unidos. Nombrado uno de las 100 personas más influyentes del mundo por la revista Time en 2012 y 2018, dirige el José Andrés Group y su treintena de restaurantes en Estados Unidos y fuera del país, incluyendo Jaleo, Mercado Little Spain, The Bazaar, y minibar con dos estrellas Michelin. Discípulo aventajado de Ferran Adrià, José Andrés ha sido reconocido como Mejor Chef del País por la James Beard Foundation y con la Medalla Nacional de las Humanidades por el presidente Barack Obama. Es autor de los libros Los Fogones de José Andrés y Alimentamos una isla y ha presentado los programas de televisión Vamos a Cocinar, Made in Spain y José Andrés and Family in Spain. En 2010 creó World Central Kitchen, una fundación sin ánimo de lucro que presta ayuda humanitaria en cualquier región del mundo que sufra una crisis alimentaria, y en 2021 fue galardonado con el Premio Princesa de Asturias en reconocimiento a su inmensa labor humanitaria.