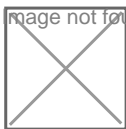


image not found or type unknown



Cocina de 10 con Karlos Arguiñano

Karlos Arguiñano

Fecha de publicación:

15/11/2023

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

Vuelve Arguiñano, el gran clásico de la cocina y top 1 en ventas. Un nuevo recetario, fácil y sabroso, para entregarse a los fogones y celebrar su décimo libro en Planeta

Vuelve Arguiñano, el gran clásico de la Navidad y top 1 en ventas. Un nuevo recetario, fácil y sabroso, para entregarse a los fogones y celebrar su décimo libro en Planeta

Con más de un millón de ejemplares vendidos de todos sus libros, este año Karlos Arguiñano alcanza una cifra redonda: su título número 10 publicado en editorial Planeta. Y qué mejor para hacerlo que un nuevo recetario donde el truco, de nuevo, reside en la sencillez, en reivindicar la cocina casera, de mercado, sana y sin elaboraciones que nos compliquen la vida, pero con unos resultados que no bajan del 10. Ese es el principal reto que nuestro cocinero más querido se ha propuesto en *Cocina de 10 con Karlos Arguiñano*, un libro práctico con las recetas más exitosas del programa, entre las que destacan algunos platos con los que se te hará la boca agua: desde los cogollos de lechuga con salsa tártara a la succulenta tortilla de berenjena y chistorra o ese espagueti con morcilla y manzana para darse un homenaje. Sin olvidar, claro, los bollos de calabaza, el pan con espinacas, jamón y queso o el popular *brioche* de chocolate de Joseba Arguiñano —heredero del talento gastronómico de su padre— que alegran la mesa y el paladar.

image not found or type unknown



Karlos Arguiñano

Karlos Arguiñano se inscribió con diecisiete años en la Escuela de Hostelería del Hotel Euromar, en Zarauz, y, tras un intenso periplo formativo que le llevó a viajar por diversos países, fundó en 1979 su propio restaurante. En poco tiempo, el establecimiento ocupó un lugar destacado en las guías gastronómicas españolas y fue distinguido en 1985 con una estrella Michelin. Desde entonces, Karlos Arguiñano se ha convertido en el cocinero más popular de nuestro país, con más de seis mil programas de televisión emitidos y numerosos galardones que avalan su prestigio. Sus anteriores libros han sido un fenómeno de ventas. En la actualidad conduce diariamente en Antena 3 el programa *Cocina abierta de Karlos Arguiñano*.