

image not found or type unknown



# Recetas sencillas para novatos y cocinillas. Nueva edición actualizada

**Fecha de publicación:**  
17/01/2024

**Xabier Gutiérrez**

La nueva edición del libro para aprender a cocinar cualquier plato a través de más de mil recetas, de la mano del director del laboratorio de innovación del restaurante Arzak.

**Sello Editorial:**  
Planeta Gastro

## Contacto de prensa

**La nueva edición del libro para aprender a cocinar cualquier plato a través de más de mil recetas, de la mano del director del laboratorio de innovación del restaurante Arzak.**

**Nombre:** Lola Escudero

Un libro para todos los públicos que quieran animarse a cocinar: para los que empiezan de cero y para los que ya hacen sus pinitos, con más de 1.000 recetas para poner en práctica sus consejos y divertirse leyéndolo.

**Teléfono:** 91 423 37 11

Un ejemplar que sirve para los que no han frito nunca un huevo y al mismo tiempo para los que quieren hacer una bechamel cremosa. Para los que solo hacen un bocadillo de chorizo y para los que quieren hacer una mayonesa perfecta. Para los que dudan cómo hacer una vinagreta y para los que quieren saber cómo se hace una buena sopa de pescado, como Dios manda. Un manual sencillo y extraordinariamente bien explicado que no debe faltar en ninguna cocina que se precie... ¡Con resultados más que garantizados!

**Email:**  
lescudero@planeta.es

«Si no sabes nada de cocina, este es tu libro. Si sabes algo, también, pues te abrirá un montón de campos. Y si eres un salsero avanzado, disfrutarás con muchas de las propuestas aventajadas que aquí te propongo, pero de muy fácil ejecución.»

image not found or type unknown



## Xabier Gutiérrez

**Xabier Gutiérrez** (San Sebastián, 1960) es cocinero, psicólogo y escritor. Dirigió el departamento de innovación del Restaurante Arzak en San Sebastián desde 1990 hasta 2022. Asesora a empresas del sector de la alimentación y colabora con distintos medios de comunicación. Imparte clases en el máster de innovación y creatividad del Basque Culinary Center. Ha publicado catorce libros de cocina y cinco ensayos sobre estética culinaria. Ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía 2005 y el Best World Cookbook Award 2006 y 2008. Es el autor de la original tetralogía de *noir* gastronómico integrada por *El aroma del crimen* (2015), *El bouquet del miedo* (2016), *Sabor cítrico* (2017) y *De entre el humo* (2019), publicadas en Destino.

xabiergutierrezcocinero.com

Twitter: @XabierGutierrez

Instagram: @xabiguticocinero