

image not found or type unknown



El arte de un buen arroz

Héctor Medina @elchefkent

Fecha de publicación:
03/04/2024

Un libro imprescindible para todos los amantes del arroz.

Sello Editorial:
Zenith

Un libro imprescindible para todos los amantes del arroz.

Contacto de prensa

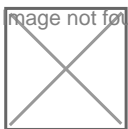
Nombre: Paloma Cordón

El valenciano Héctor Medina comparte en estas páginas todos sus trucos para que ninguna receta se te resista. Conocido en redes como [@elchefkent](#), sabe de buena tinta que puedes llegar a **preparar arroces de restaurante en tu propia casa** con solo un puñado de conceptos claros, y te ofrece las claves para elegir el tipo de arroz adecuado para cada ocasión y cómo cocinarlo para lograr el punto perfecto. Además, **propone 70 recetas deliciosas con las que quedarás como un rey o una reina** la próxima vez que montes una comida en casa. Desde la clásica paella hasta el arroz con bogavante, pasando por el arroz negro o los arroces melosos con conejo, cordero, pato o pollo, Héctor da ideas exquisitas con las que sin duda **sorprenderás a todo aquel que se siente a tu mesa.**

Teléfono: 93 492 86 33

Email:
pcordon@planeta.es

image not found or type unknown



Héctor Medina @elchefkent

Héctor Medina, conocido en redes como [@elchefkent](#), es la persona responsable de que te haga la boca agua con sus mil y una maneras de preparar arroz. Se atreve con todo: paellas, arroz negro, arroz con rape, arroz con secreto y alcachofas, *risotto*... Valenciano apasionado del arroz en todas sus variantes, empezó a compartir sus recetas con amigos y familiares hasta que, durante el confinamiento de 2020, su cuenta dio un salto espectacular y eso lo animó a orientar su perfil profesional hacia la cocina. Actualmente, es creador digital y el número de sus seguidores se mide en cientos de miles.