

Image not found or type unknown



Un puchero de verdades

Pepa Muñoz

La cocinera que ha revolucionado la gastronomía de nuestro país comparte su historia a través de sus recetas.

La cocinera que ha revolucionado la gastronomía de nuestro país comparte su historia a través de sus recetas.

Pepa Muñoz guisa en este libro las **memorias gastronómicas** de una vida marcada por la lealtad al origen, la recuperación de los sabores olvidados, la honestidad del trabajo bien hecho y la convicción de que la **solidaridad**, más que una palabra, ha de ser ley.

Entre la niña que cenaba arroz con leche con su abuela, la joven que ayudaba a su padre en el *catering* de las películas más importantes de los años ochenta, y la chef que ha servido en su restaurante a prácticamente la totalidad de los presidentes españoles y a personalidades como la Primera Dama de Estados Unidos, Rocío Jurado o Joaquín Sabina, transcurre **toda una vida de trabajo y dedicación a la cocina.**

Un puchero de verdades nos descubre a la mujer que hay detrás de las recetas que han convertido a **El Qüenco de Pepa**, en un **referente de la gastronomía española** dentro y fuera de nuestro país.

Fecha de publicación:

05/06/2024

Sello Editorial:

Espasa

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

image not found or type unknown



Pepa Muñoz

Pepa Muñoz (Madrid, 1969) es una de las cocineras de referencia en el panorama gastronómico español. Comenzó a trabajar en los fogones de su padre, de quien heredó la pasión por el sabor auténtico, el respeto a la tradición, la capacidad de esfuerzo y el espíritu emprendedor. Siguió desarrollando su cocina en el negocio familiar hasta que en 2003 abrió su restaurante, **El Qüenco de Pepa**, junto a su esposa y socia, Mila Nieto.

Precursora de la visibilidad del matrimonio entre personas del mismo sexo y pionera en un mundo de hombres, Pepa Muñoz ha presidido desde 2019 FACYRE (Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España) y es la responsable en España de World Central Kitchen, la ONG del chef José Andrés.

Su trabajo ha sido galardonado con el Premio de Cultura de la Comunidad de Madrid (2023), la Medalla de Honor de Madrid (2022) y el Elle Gourmet Awards (2023). También ha sido nombrada embajadora de M Producto Certificado (2024), el sello de calidad que garantiza el origen y la calidad de los productos agroalimentarios de la Comunidad de Madrid.