



El arte de un buen arroz

Héctor Medina @elchefkent

Un libro imprescindible para todos los amantes del arroz.

Un libro imprescindible para todos los amantes del arroz.

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.**

Fecha de publicación:
03/04/2024

Sello Editorial:
Zenith

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 93 492 86 33

Email: pcordon@planeta.es



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.