



Todos a la mesa

Chef Bosquet

Cocina rico, fácil y saludable para cualquier ocasión.

Cocina rico, fácil y saludable para cualquier ocasión.

Chef Bosquet vuelve con un nuevo libro para ayudarte a **salvar cualquier evento** : una comida con tus padres, una cena improvisada para dos, una visita con niños, una excursión, un domingo con amigos o platos para disfrutar del final de tu serie preferida.

Todos a la mesa te propone **recetas fáciles y brutales**, marca de la casa, para que sorprendas a todo el mundo. Además, conocerás los utensilios indispensables, las elaboraciones básicas y los ingredientes principales para una cocina rica y saludable. **Una guía completa con la que aprenderás a cocinar de una vez por todas.**

Fecha de publicación:
30/10/2024

Sello Editorial:
Espasa

Contacto de prensa

Nombre: Fernanda Azeredo

Teléfono: 914230355

Email: fazeredo@planeta.es

Nombre: Elena Suárez

Teléfono: 618697367

Email: elena.suarez@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Teléfono: 914230353

Email: sayllon@planeta.es

Nombre: Nuria Quintanar

Teléfono: 914230377

Email: nquintanar@espasa.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



Chef Bosquet

Roberto Bosquet es chef, bombero, atleta y creador de contenido gastronómico a través de su cuenta en Instagram **@chefbosquet**. En 2018 fue nombrado el mejor *foodie* de España y desde entonces no ha parado. Su curiosidad le llevó a diplomarse en Le Cordon Bleu de Madrid en el año 2023. En la actualidad, además de cocinero, es cofundador del **restaurante Naked & Sated**, donde ofrece comida real, fresca, de temporada y sabrosa. Es autor de *Fast food saludable*, *El placer de comer sin remordimientos* y *Express*. Este es su cuarto libro.