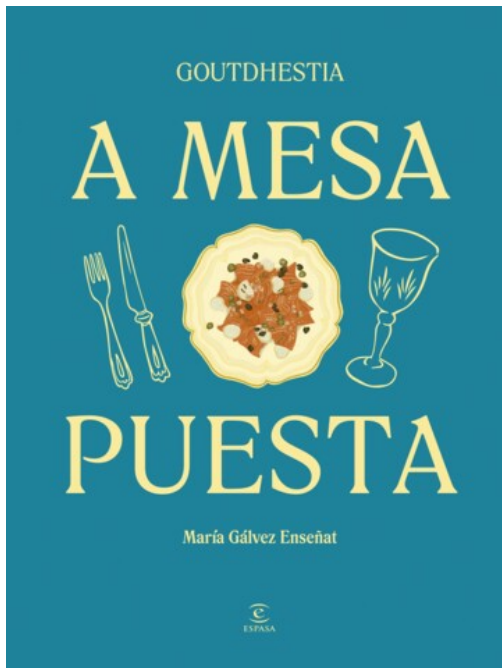




A mesa puesta

María Gálvez Enseñat, Goutdhestia

Vuelve la autora de las mejores recetas para ser un buen anfitrión.

Vuelve la autora de las mejores recetas para ser un buen anfitrión.

María Gálvez Enseñat regresa con un nuevo libro de recetas sencillas pero sofisticadas, tradicionales pero actualizadas. Platos como flores de alcachofa a la carbonara, solomillo de cerdo a la cerveza o tarta fría de lima y mascarpone que pretenden **transformar cualquier comida en un momento especial**.

A mesa puesta es también una inspiración para poner mesas bonitas y presentar platos, e incluye, además, una pequeña guía de protocolo para que tus comidas tengan ese toque sofisticado y formal. El propósito es que —con el mínimo esfuerzo— tu casa se convierta en el centro de reunión favorito de amigos y familiares y que, al final de la comida, **no haya duda de que eres el mejor anfitrión**.

El objetivo de María con Goutdhestia es ayudar a las personas a **crear momentos especiales en su día a día a través de la gastronomía** y todo lo que gira en torno a ella. Este libro es el mejor ejemplo.

Fecha de publicación:
30/04/2025

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



María Gálvez Enseñat, Goutdhestia

María Gálvez Enseñat (Madrid, 1989), siempre ha sentido curiosidad por la comida y todo lo que gira en torno a la mesa: alimentos, elaboraciones, vajillas, restaurantes, decoración... Hasta tal punto que, después de haber estudiado Ciencias Empresariales Internacionales, dejó de trabajar como experta en desarrollo de negocio digital y decidió graduarse en Le Cordon Bleu y poner toda su energía en su marca: Goutdhestia —formada por las palabras “goût”: gusto, en francés y “Hestia”: diosa griega de la cocina, la arquitectura y el hogar —; gusto de Hestia.

En sus redes sociales comparte recetas, recomienda restaurante, hoteles, tiendas y productos que le apasionan. En 2023 publicó su primer libro de recetas *Yo cocino, tú el vino* (Espasa) con más de 10.000 ejemplares vendidos.