



Fecha de publicación:
05/03/2025

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

La nevera mig plena

Jordi Roca, Marc Roca, Martí Roca

Idees genials, senzilles, ràpides i econòmiques per a cuinar amb el poc que tinguem en la nevera, que per buida que sembli, segur que està mig plena...

Idees genials, senzilles, ràpides i econòmiques per a cuinar amb el poc que tinguem en la nevera, que per buida que sembli, segur que està mig plena...

Alguna vegada has cuinat un pollastre sencer i t'ha sobrat la meitat? Has organitzat una festa a casa i t'han sobrat patates fregides? O tal vegada t'han deixat plantat i on anaven a sopar dos, ara sopa un només? A vegades és difícil calcular les mesures exactes i acabem malgastant menjar que podria haver estat perfectament aprofitada. De fet, de mitjana un terç dels aliments que es cuinen cada dia en el món acaba en les escombraries.

I és que de la nevera, com el got, mig plena, sempre es poden aprofitar les sobres o allò que aparentment no té massa recorregut com a possible plat. Ja no. Jordi Roca, al costat dels seus nebots Marc i Martí Roca són els autors i els protagonistes d'aquesta obra de genials, fàcils i divertides receptes d'aprofitament.

Plats extraordinàriament creatius i senzills amb ingredients sorprenents com la truita de ganchitos cuinada amb ou i aquest festiu snack; o els bikinis amb sobres de pollastre en un deliciós sandvitx; o l'hummus amb cigrons d'un tupper interminable, en el qual aquests llegums es converteixen en una increïble crema per a untar; o la pizza Mex, elaborada amb els natxos sobrants d'una festa de pijames...

Amb *La nevera mig plena* descobriràs amb Jordi, Marc i Martí una nova manera de cuinar, però, sobretot, d'aprofitar i gaudir... T'uneixes a la festa?

Jordi Roca

«Soy postrero.» El diccionario define postrero como algo situado en último lugar, pero **Jordi Roca** se ha tomado la licencia de darle un nuevo significado. Para él, ser postrero tiene un sentido vital y define la manera de interpretar su profesión, no en vano elabora postres y no pasteles. Su carrera, unida indisolublemente a la de sus hermanos Joan y Josep en El Celler de Can Roca, está llena de reconocimientos y de logros. Además de los galardones de El Celler de Can Roca, con tres Estrellas Michelin, una Estrella Verde Michelin, tres Soles Repsol, y reconocido como el mejor restaurante del mundo en dos ocasiones según la lista de 50 Best, en 2003 Jordi fue nombrado Mejor Pastelero del Año por la guía *Lo Mejor de la Gastronomía*. En 2013, junto a sus hermanos y el artista Franc Aleu, creó *El Somni*, la primera ópera gastronómica jamás puesta en escena, y abrió la primera heladería Rocambolesc junto a su mujer, Alejandra Rivas. En 2014, fue galardonado como el Mejor Pastelero del Mundo por The World's 50 Best Awards. En 2016, recibió el Prix au Chef Pâtissier por la Academia Internacional de Gastronomía. En 2018, la serie de Netflix *Chef's Table* lanzó un episodio dedicado enteramente a él. En 2019, fue nombrado Mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards. Además, fue nombrado Académico de Honor de la Real Academia Europea de Doctores y Netflix le encargó una colección de helados inspirados en la serie *Stranger Things*. En 2020, abrió Casa Cacao, un hotel, fábrica, cafetería y tienda de chocolate Bean To Bar en Girona. Y en 2023, fue nuevamente nombrado Mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards y su heladería Rocambolesc recibió el premio The Best Pastry Shop Experience Award de La Liste.

Marc Roca

.

Martí Roca

.