



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 medio llena

Jordi Roca, Marc Roca, Martí Roca

Ideas geniales, sencillas, rápidas y económicas para cocinar con lo poco que tengamos en la nevera, que por vacía que parezca, seguro que está medio llena...

Ideas geniales, sencillas, rápidas y económicas para cocinar con lo poco que tengamos en la nevera, que por vacía que parezca, seguro que está medio llena...

¿Alguna vez has cocinado un pollo entero y te ha sobrado la mitad? ¿Has organizado una fiesta en casa y te han sobrado patatas fritas? ¿O tal vez te han dejado plantado y donde iban a cenar dos, ahora cena uno solo? A veces es difícil calcular las medidas exactas y acabamos desperdiciando comida que podría haber sido perfectamente aprovechada. De hecho, de media un tercio de los alimentos que se cocinan cada día en el mundo acaba en la basura.

Y es que de la nevera, como el vaso, medio llena, siempre se pueden aprovechar las sobras o aquello que aparentemente no tiene demasiado recorrido como posible plato. Ya no. Jordi Roca, junto a sus sobrinos Marc y Martí Roca son los autores y los protagonistas de esta obra de geniales, fáciles y divertidas recetas de aprovechamiento.

Platos extraordinariamente creativos y sencillos con ingredientes sorprendentes como la tortilla de ganchitos cocinada con huevo y este festivo snack; o los bikinis con sobras de pollo en un delicioso sándwich; o el hummus con garbanzos de un tupper interminable, en el que estas legumbres se convierten en una increíble crema para untar; o la pizza Mex, elaborada con los nachos sobrantes de una fiesta de pijamas...

Con *La nevera medio llena* descubrirás con Jordi, Marc y Martí una nueva forma de cocinar, pero, sobre todo, de aprovechar y disfrutar... ¿Te unes a la fiesta?

«Los miembros más jóvenes de la familia Roca han ideado este recetario de propuestas ingeniosas, tan fáciles como sabrosas, para hacer con lo que hay en casa. Cocina de aprovechamiento en clave moderna, para que los jóvenes se animen a cocinar. Ideal para los que se van a la Universidad, los que deciden independizarse, e incluso los que optan por cambiarse de país. Un alegato real por la sostenibilidad, la economía y el sentido común. Seguro que a los más jóvenes les encanta.» **Julia Pérez, *Gastroactitud***

«La colaboración entre Jordi Roca y sus sobrinos, Marc y Martí Roca, da como fruto un volumen que examina la relevancia de la reutilización culinaria, con propuestas ágiles y accesibles. Sus páginas desvelan la transformación de ingredientes cotidianos a menudo relegados en elaboraciones ingeniosas y económicas. Sus más de doscientas páginas invitan a reconsiderar la gestión de los alimentos en el ámbito doméstico y profesional, conectando así con la sensibilidad y necesidad contemporánea de lograr la reducción del desperdicio de alimentos.» **Gabriela Berti, *Foodie***

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

.