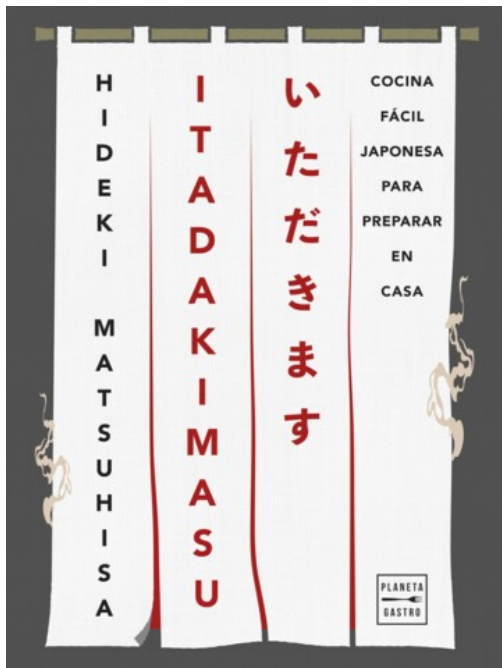




Fecha de publicación:
03/09/2025

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

ITADAKIMASU

Hideki Matsuhisa

Recetas fáciles de cocina japonesa de todo tipo para preparar en casa, de la mano del mejor chef japonés de nuestro país.

Recetas fáciles de cocina japonesa de todo tipo para preparar en casa, de la mano del mejor chef japonés de nuestro país.

Itadakimasu, significa «*gracias por la comida*», mucho más que una fórmula de cortesía, es una expresión de respeto, gratitud y conexión con quienes cultivan, cocinan y comparten los alimentos, que se dice antes de empezar a comer.

Con ese espíritu nace este libro, de la mano del mayor referente de la cocina japonesa en España y poseedor de una estrella Michelin, Hideki Matsuhisa. Su propuesta: acercar los sabores típicos de Japón a tu mesa, de forma sencilla, auténtica y accesible. A través de una cuidada selección de ingredientes clave, salsas, bases esenciales y utensilios, este libro te propone más de **50 recetas irresistibles para cada día**, una guía para preparar paso a paso, y en casa, platos tan icónicos como *ramen*, *gyozas*, *okonomiyaki*, *donburis* o diferentes tipos de *sushi*, sin olvidar los dulces caseros y las bebidas tradicionales junto a pequeños grandes secretos del recetario nipón.

Ya sea que estés dando tus primeros pasos en la cocina japonesa o buscando perfeccionar tus técnicas, *Itadakimasu* es una invitación a cocinar con respeto, curiosidad y alegría. Sencillez, tradición puesta al día y sabor de verdad, el de Japón.

Hideki Matsuhisa

Hideki Matsuhisa llegó a España en 1997 y quedó fascinado por la variedad y calidad de los productos mediterráneos. Durante un tiempo trabajó en diversos restaurantes japoneses de Barcelona donde inició la conjunción gastronómica japonesa y mediterránea.

En el año 2001 abrió su primer restaurante, Shunka, y hoy cuenta ya con 8 restaurantes en distintos países del mundo y una estrella Michelin.