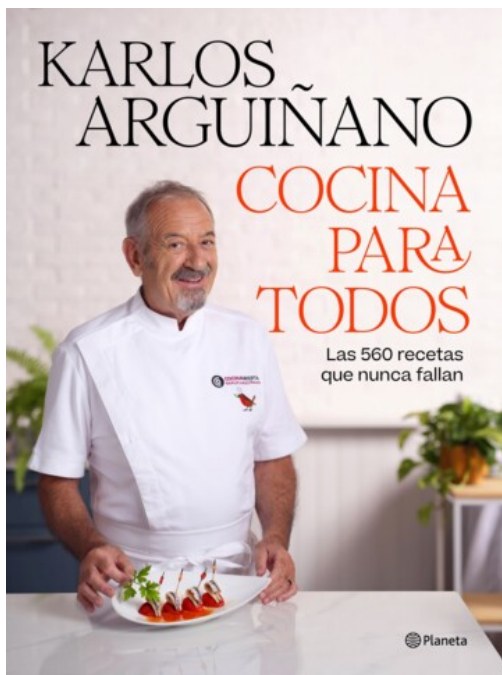




Fecha de publicación:
12/11/2025

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Isabel Santos

Teléfono: 91 423 03 33

Email: isantos@planeta.es

Nombre: Laura Franch

Teléfono: 91 423 03 03

Email: lfranch@planeta.es

Nombre: Laura Verdura

Teléfono: 91 423 03 03

Email: lverdura@planeta.es

Nombre: Ficción Internacional

Email: prensafictioninternacional@planeta.es

Nombre: Fátima Santana

Teléfono: 91 423 03 03

Email: fsantana@planeta.es



Cocina para todos

Karlos Arguiñano

El nuevo recetario de Arguiñano, que nunca defrauda. Con los mejores platos del programa. El libro que ya está presente en miles de cocinas.

El nuevo recetario de Arguiñano, que nunca defrauda. Con los mejores platos del programa. El libro que ya está presente en miles de cocinas.

El cocinero más querido y popular vuelve a sorprendernos con un libro que anima a todos los públicos a cocinar. Karlos Arguiñano celebra su universo culinario con esta *Cocina para todos*, que nos ayudará a encontrar recetas fáciles, ricas y saludables. Como siempre, son platos para elaborar menús variados. Incluye aperitivos, entrantes, primeros, segundos y postres con todo tipo de ingredientes: carnes, pescados, pastas, arroces, legumbres... Un libro muy visual, a todo color, con 560 posibilidades en las que inspirarse, además de consejos y trucos para que el éxito esté asegurado. Como ya ocurre en su programa de televisión, también aquí hay elaboraciones de su hijo Joseba, para inspirar a los más jóvenes con propuestas culinarias infalibles, así como algunos deliciosos postres de su hermana Eva.

«A veces, por falta de tiempo o de práctica, pensamos que la cocina nos "roba" horas o que requiere de un talento especial, pero existen infinidad de recetas sencillas y riquísimas que nos demuestran lo contrario. En *Cocina para todos* he reunido esos platos salvavidas que se preparan en un santiamén, así como recetas más elaboradas para cuando te apetezca darte un homenaje», Karlos Arguiñano.

Karlos Arguiñano

Karlos Arguiñano se formó en la Escuela de Hostelería del Hotel Euromar, en Zarauz, y tras un periplo formativo fundó su propio restaurante en 1979. En 1985 logró una estrella Michelin. Desde entonces, se ha convertido en el cocinero más popular de nuestro país: sus libros son un fenómeno de ventas y conduce diariamente en Antena 3 el programa *Cocina abierta*, que cosecha récords de audiencia.