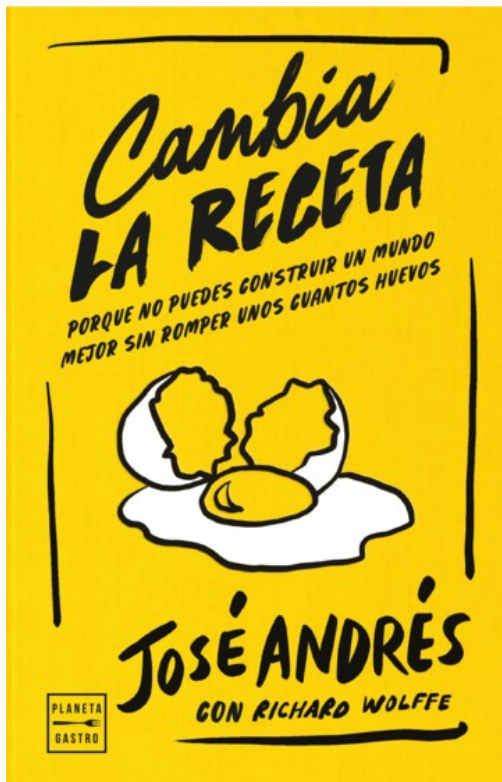




Fecha de publicación:
19/11/2025

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordon

Teléfono: 934928633

Email: pcordova@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Cambia la receta

José Andrés

Una obra multifacética que combina memorias personales, reflexiones filosóficas y herramientas prácticas, con un testimonio del poder transformador de la comida y del liderazgo basado en la empatía y la acción, de la mano del gran José Andrés.

Una obra multifacética que combina memorias personales, reflexiones filosóficas y herramientas prácticas, con un testimonio del poder transformador de la comida y del liderazgo basado en la empatía y la acción, de la mano del gran José Andrés.

José Andrés, chef y emprendedor, es autor de libros de éxito, presentador de televisión e incansable líder humanitario, fundador también de World Central Kitchen, la organización humanitaria que da de comer en cualquier rincón del planeta azotado por desastres naturales o conflictos bélicos. Su vasta experiencia, desde la cocina hasta las zonas de guerra le ha brindado gran cantidad de historias y momentos divertidos, conmovedores y extraordinarios, inspirados por el convencimiento de que la comida puede unirnos, y la firme creencia de que cada uno de nosotros puede cambiar el mundo para mejor, si quiere.

Cambiar la receta es una síntesis de las lecciones de vida más conmovedoras e impactantes que ha vivido, una obra escrita de la sabiduría adquirida con gran esfuerzo, por un hombre que ha dedicado toda su vida a intentar cambiar el mundo. Un testimonio del poder transformador de la comida y del liderazgo basado en la empatía y la acción, con una narrativa evocadora y mensajes universales, que convierten este libro en una lectura inspiradora y relevante, un texto que resultará muy influyente en el ámbito culinario y humanitario.

«El chef José Andrés nos devala en este libro cómo todos podemos intentar cambiar nuestro pequeño mundo si nos lo proponemos. Aunque él se dedique a la gastronomía, lleva años demostrando que su implicación en conflictos y su dedicación hacia los más desfavorecidos es digna de elogio. Resulta muy interesante comprobar cómo su humanismo rivaliza con su excelencia culinaria.» Javier Estrada, *El Mundo*

José Andrés

José Andrés es un innovador culinario de prestigio internacional con el mérito de haber introducido el concepto de «tapa» en Estados Unidos. Nombrado uno de las 100 personas más influyentes del mundo por la revista Time en 2012 y 2018, dirige el José Andrés Group y su treintena de restaurantes en Estados Unidos y fuera del país, incluyendo Jaleo, Mercado Little Spain, The Bazaar, y minibar con dos estrellas Michelin. Discípulo aventajado de Ferran Adrià, José Andrés ha sido reconocido como Mejor Chef del País por la James Beard Foundation y con la Medalla Nacional de las Humanidades por el presidente Barack Obama. Es autor de los libros *Los Fogones de José Andrés* y *Alimentamos una isla* y ha presentado los programas de televisión *Vamos a Cocinar*, *Made in Spain* y *José Andrés and Family in Spain*. En 2010 creó World Central Kitchen, una fundación sin ánimo de lucro que presta ayuda humanitaria en cualquier región del mundo que sufra una crisis alimentaria, y en 2021 fue galardonado con el Premio Princesa de Asturias en reconocimiento a su inmensa labor humanitaria.