



Fecha de publicación:
13/05/2026

Sello Editorial:
Temas de Hoy

Contacto de prensa

Un chef en tu cocina

David Guibert

¿QUÉ DIFERENCIA A ALGUIEN QUE SIGUE RECETAS DE ALGUIEN QUE SABE COCINAR?

¿QUÉ DIFERENCIA A ALGUIEN QUE SIGUE RECETAS DE ALGUIEN QUE SABE COCINAR?

La verdadera seguridad entre fogones no nace de seguir los pasos establecidos, sino de comprender qué ocurre en cada corte, en cada fuego, en cada ingrediente. En este curso de cocina completo del chef David Guibert aprenderás a:

- Hacer bien la compra
- Organizar tu despensa
- Dominar utensilios, técnicas y puntos de cocción
- Elegir y conservar correctamente los ingredientes
- Sacar el máximo partido a verduras, carnes y pescados
- Comprender por qué una receta funciona (o por qué falla)

Con explicaciones claras y elaboraciones imprescindibles —desde salsas básicas y caldos hasta platos internacionales como ramen, curry o ceviche—, este libro te da las herramientas para empezar a cocinar con confianza.

Porque cuando entiendes la técnica, la cocina deja de ser una obligación y se convierte en un placer. Palabra de chef.



David Guibert

Nacido en Pamplona en 1991, David Guibert es chef y divulgador gastronómico. Tras licenciarse en Psicología, cambió de camino para dedicarse a los fogones, comenzó desde abajo y acumuló miles de horas de experiencia en cocinas de distintos estilos. Ha trabajado en proyectos como Raíces o Geltoki, ambos en Pamplona, y Le Comidare, en San Sebastián, donde llegó a ser jefe de cocina. Actualmente, trabaja en la cocina de Kai Sushi (San Sebastián). Formado de manera autodidacta a través de la práctica, la lectura y el aprendizaje junto a otros chefs, hoy se dedica a enseñar cocina de forma clara y accesible, y ha creado contenidos, cursos y recetas para una comunidad de más de 400.000 personas interesadas en aprender a cocinar. Es coautor de *Cocina comida real* (Paidós, 2020), junto con Carlos Ríos. Su objetivo es ayudar a resolver las dudas más comunes en la cocina doméstica y demostrar que cocinar puede ser sencillo, apasionante y una forma de descubrir el mundo a través de cada plato.