



Fecha de publicación:
11/11/2026

Sello Editorial:
Zenith

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 93 492 86 33

Email: pcordon@planeta.es

Cocina de siempre para disfrutar hoy

Marcos Serén @chefmspin.recetas

Marcos Serén (@chefmspin.recetas) adapta la cocina de siempre a la mesa de hoy con las mejores recetas tradicionales: platos sencillos y sabrosos para disfrutar en casa.

Marcos Serén (@chefmspin.recetas) adapta la cocina de siempre a la mesa de hoy con las mejores recetas tradicionales: platos sencillos y sabrosos para disfrutar en casa.

Cocina las recetas de toda la vida, las que nunca fallan.

El chef Marcos Serén (@chefmspin.recetas) lleva a la mesa de hoy platos tradicionales, sinceros y llenos de sabor, capaces de conectar con nuestra historia. Una cocina hecha con cariño y pensada para seguir sumando recuerdos.

Platos de cuchara, arroces, carnes, pescados, tapas y postres: estas páginas reúnen una selección de recetas irresistibles para crear menús completos que se adaptan a tu día a día.

No es un libro para ojear, sino para vivirlo y usarlo. Es un recetario para volver a los sabores que reconfortan, a la cocina que se comparte y a los platos que no pasan de moda.

Marcos Serén @chefmspin.recetas

Marcos Serén, conocido como @chefmspin.recetas, es chef y creador de contenido gastronómico con una auténtica vocación por la cocina. Creció en una familia ligada al mar y a la pesca, pero desde niño tuvo claro que su lugar estaba frente los fogones.

Se formó en hostelería y continuó su aprendizaje en la escuela de los Paradores de España. Allí empezó su carrera, primero como cocinero y, después, como jefe de cocina en distintos restaurantes y complejos hoteleros.

Durante la pandemia, sus vídeos en redes sociales comenzaron a conectar con miles de personas. Hoy cuenta con una amplia comunidad de seguidores en Instagram, Tik Tok y Youtube gracias a su estilo cercano y sus recetas fáciles basadas en la cocina de siempre, el sabor y el cariño por la gastronomía.

Instagram: <https://www.instagram.com/chefmspin.recetas/>

Youtube: <https://www.youtube.com/@chefmspin.recetas>

Tik Tok: <https://www.tiktok.com/@chefmspin.recetas>

Página web: <https://chefmspinrecetas.com/>