



# Estuche Cosas de casa + La nevera medio llena

## Jordi Roca

De las recetas al papel: los libros de las recetas más locas de Jordi Roca.

### De las recetas al papel: los libros de las recetas más locas de Jordi Roca.

Jordi Roca se mete en tu casa (sin avisar, claro) para revolverte los fogones, desmontarte las recetas de siempre y convertir tu cocina en el más divertido parque de atracciones gastronómico.

Aquí encontrarás recetas que saben a nevera abierta sin permiso, a sobremesas que se alargan y a fiesta asegurada... pero pasadas por el filtro inconfundible de Jordi: un punto de locura, otro de ternura y un puñado muy generoso de creatividad sin normas. Pero para que nada falle, o sea aún mejor.

Prepárate pues para caramelizar, mezclar, improvisar y flipar.

**Fecha de publicación:**  
11/11/2026

**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

## Jordi Roca

«Soy postrero.» El diccionario define postrero como algo situado en último lugar, pero **Jordi Roca** se ha tomado la licencia de darle un nuevo significado. Para él, ser postrero tiene un sentido vital y define la manera de interpretar su profesión, no en vano elabora postres y no pasteles. Su carrera, unida indisolublemente a la de sus hermanos Joan y Josep en El Celler de Can Roca, está llena de reconocimientos y de logros. Además de los galardones de El Celler de Can Roca, con tres Estrellas Michelin, una Estrella Verde Michelin, tres Soles Repsol, y reconocido como el mejor restaurante del mundo en dos ocasiones según la lista de 50 Best, en 2003 Jordi fue nombrado Mejor Pastelero del Año por la guía *Lo Mejor de la Gastronomía*. En 2013, junto a sus hermanos y el artista Franc Aleu, creó *El Somni*, la primera ópera gastronómica jamás puesta en escena, y abrió la primera heladería Rocambolesc junto a su mujer, Alejandra Rivas. En 2014, fue galardonado como el Mejor Pastelero del Mundo por The World's 50 Best Awards. En 2016, recibió el Prix au Chef Pâtissier por la Academia Internacional de Gastronomía. En 2018, la serie de Netflix *Chef's Table* lanzó un episodio dedicado enteramente a él. En 2019, fue nombrado Mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards. Además, fue nombrado Académico de Honor de la Real Academia Europea de Doctores y Netflix le encargó una colección de helados inspirados en la serie *Stranger Things*. En 2020, abrió Casa Cacao, un hotel, fábrica, cafetería y tienda de chocolate Bean To Bar en Girona. Y en 2023, fue nuevamente nombrado Mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards y su heladería Rocambolesc recibió el premio The Best Pastry Shop Experience Award de La Liste.