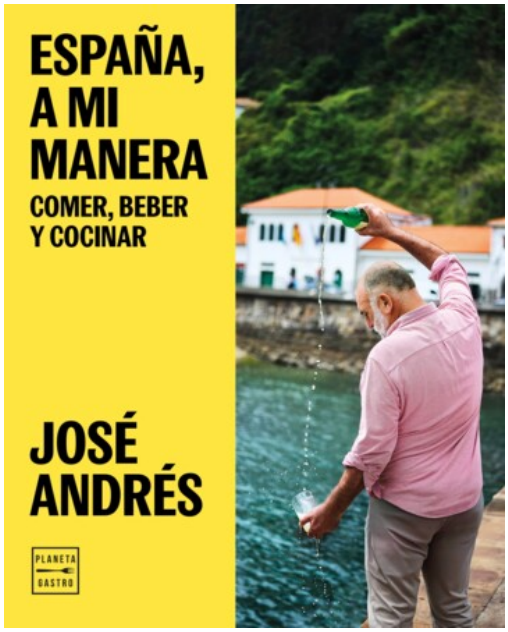


España a mi manera

José Andrés

Una recopilación de las recetas tradicionales españolas escogidas y versionadas por José Andrés, con historias, experiencias y lugares escogidos.

Una recopilación de las recetas tradicionales españolas escogidas y versionadas por José Andrés, con historias, experiencias y lugares escogidos.

Esta vibrante y fascinante colección de recetas lleva el sello inconfundible de José Andrés, y representa con orgullo una cultura donde la vida gira en torno a una mesa. Si bien es casi imposible capturar toda la riqueza y variedad de nuestra cultura gastronómica, *España a mi manera* muestra la cocina española con el estilo inconfundible de José Andrés: no solo los pilares de nuestra gastronomía, sino también sus recetas favoritas, ya sean de su cocina, de sus restaurantes o disfrutadas durante sus visitas a familiares y amigos en España. Descubrimos así sus platos emblemáticos, desde tapas hasta postres, pasando por sopas, guisos, verduras, mariscos, carnes, vinos y cócteles.

Y es que, aunque José Andrés lleva mucho tiempo viviendo en Estados Unidos, sus raíces en España son tremendamente profundas. Aquí aprendió a cocinar, a comer y, sobre todo, a disfrutar de la comida. Por ello, este nuevo libro captura la esencia de la gastronomía española con el estilo inconfundible del gran chef asturiano, en una obra impregnada de la voz y la perspectiva inconfundibles de José Andrés y salpicada de historias muy personales.

Fecha de publicación:
08/01/2027

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Telefóno: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Telefóno: 934928895

Email: etorras@planeta.es



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 animo 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.