

Al micro y listo

Dani García

Cocinar como Dani nunca fue tan fácil.

Cocinar como Dani nunca fue tan fácil.

Sí, está hecho en el microondas. Y no, no lo parece.

Llevamos toda la vida utilizando el microondas para calentar el café, descongelar la cena precocinada o salir del paso. Pero ¿y si te dijera que puedes cocinar y comer realmente bien con él?

Dani García nos invita a mirar este aparato de otra manera y demuestra que, **con un poco de creatividad, es posible preparar recetas sorprendentes y llenas de sabor**, como un calabacín con kimchi y lima, un bacalao en sopa de miso blanco, unos huevos «fritos» con gambas al ajillo o mermeladas de distintos sabores.

Este libro reúne **los mejores trucos de Dani** para sacarle todo el partido y abre la puerta a nuevas posibilidades, siempre con un objetivo: disfrutar de la buena comida.

El verdadero éxito no es que alguien te pregunte: «¿Esto lo has hecho en el microondas?». Es que te diga: «¿Cuándo lo vuelves a hacer?».

Fecha de publicación:
27/01/2027

Sello Editorial:
Espasa

Contacto de prensa

Nombre: Fernanda Azeredo

Telefóno: 914230355

Email: fazeredo@planeta.es

Nombre: Elena Suárez

Telefóno: 618697367

Email: elena.suarez@planeta.es

Nombre: Sara Ayllón

Telefóno: 914230353

Email: sayllon@planeta.es

Nombre: Nuria Quintanar

Telefóno: 914230377

Email: nquintanar@espasa.es

Nombre: Luisa Paunero

Telefóno: 914 23 03 78

Email: lpaunero@planeta.es

Nombre: Laura Fernández

Telefóno: 91 423 03 28

Email: lfernandez@planeta.es

Nombre: María Luque

Telefóno: 916008074

Email: mluquec@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Dani García

Dani García (Marbella, 1975) es uno de los cocineros españoles más reconocidos a nivel internacional. Tras alcanzar las tres estrellas Michelin, en 2019 tomó una decisión que sorprendió al sector de la gastronomía al cerrar su restaurante en pleno éxito para una nueva etapa y acercar su universo culinario a muchas más personas.

Su cocina nace en Andalucía, pero siempre ha mirado al mundo sin prejuicios ni fronteras. La creatividad, el respeto por el producto y, sobre todo, la obsesión por el sabor han marcado una trayectoria que lo ha llevado a desarrollar proyectos internacionales y a recibir numerosos reconocimientos gastronómicos y de diseño.

Hoy sigue defendiendo una idea que ha tenido siempre presente: la buena cocina no tiene por qué ser complicada. Después de *Cocina en casa como Dani*, regresa con un libro que demuestra que incluso el electrodoméstico más cotidiano puede dar mucho más juego del que imaginamos.

@danigarcia7

@comodani_es