

image not found or type unknown



Pesadilla en la cocina

Alberto Chicote

Fecha de publicación:

26/03/2013

Sello Editorial:

Ediciones Martínez Roca

Contacto de prensa

Nombre: Laura Fernández

Teléfono: 91 423 03 28

Email:

lfernandez@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL
Eduardo Martin

Teléfono: 93 492 89 06

Email:

emartines@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Teléfono: 91 423 03 54

Email: drubio@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL Patricia Jiménez

Teléfono: 93 492 82 76

Email:

pjimenezl@planeta.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 91 423 03 78

Email:

lpaunero@planeta.es

Las recetas del programa por Alberto Chicote. Cocina sencilla de restaurante que puedes hacer en casa

Las recetas del programa por Alberto Chicote. Cocina sencilla de restaurante que puedes hacer en casa

Es directo, sincero y el terror de los hosteleros descuidados. Alberto Chicote recorre en Pesadilla en la cocina la geografía española para salvar restaurantes al borde de la quiebra en un proceso que puede ser complicado, tenso y hasta doloroso. En unos pocos días el cocinero debe detectar los problemas que amenazan el negocio y encontrar una solución. Si alguien puede devolverle la chispa a un restaurante ese alguien es Alberto Chicote, que consigue renovar por completo los locales que visita gracias a su experiencia como hostelero y a sus infalibles recetas.

Este libro recoge los mejores platos que el reconocido chef ha propuesto a los restaurantes de la exitosa primera temporada del programa: la hamburguesa La Tana, el risotto muy cremoso de aceitunas verdes y tocino curado de La Reina del Arenal, el tataki de atún con ajoblanco del To Toro, el solomillo de cerdo a la mostaza dulce con patatas revolconas de El Bodegón de Sancho, o las berenjenas Fernando del Dómine Cabra. Platos de restaurante que cualquiera puede hacer en casa y que reflejan la trayectoria de uno de los cocineros más importantes de nuestro país.

Descubre los consejos y trucos de Chicote explicados con su inconfundible estilo y todo lo que los casi tres millones de espectadores que han seguido fielmente el programa se han quedado con ganas de ver en la pantalla.

image not found or type unknown



Alberto Chicote

Alberto Chicote (Madrid, 1969). Soy cocinero y presentador de televisión. Asumí mi primera jefatura de cocina a los 27 años, y a los 30 tomé el mando del restaurante Nodo, donde por primera vez se planteó una cocina de fusión japonesa y española. Más adelante, compaginé esta con la jefatura de Pandelujo, una casa de comidas renovada para el siglo XXI.

En 2012 empecé a grabar la edición española de *Pesadilla en la cocina*, de la que ya van siete temporadas emitidas. Desde entonces, he trabajado en varios programas de éxito como *Top chef*, *¿Te lo vas a comer?*, *Dietas a examen* o *El precio de los alimentos*, y he acompañado a los espectadores en las campanadas con las que despedimos cada año.

En 2014 abrí mi primer restaurante, Yakitoro, una taberna japonesa con una cocina de fusión española y japonesa. En 2016 abrieron sus puertas una segunda taberna y el restaurante Puertalsol, con una cocina clásica de arraigo madrileño. Tras muchos años de éxito al frente de Yakitoro, a finales del 2020, Inma —mi mujer, mi compañera y mis manos derecha e izquierda— y yo dejamos su dirección para poner en marcha nuevos proyectos en los que, desde entonces, estamos enfrascados e ilusionados.