

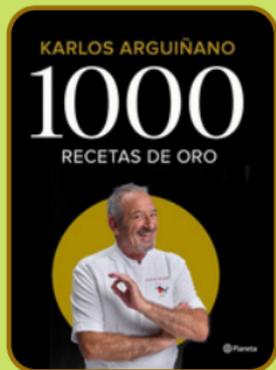


HOY COCINO YO...





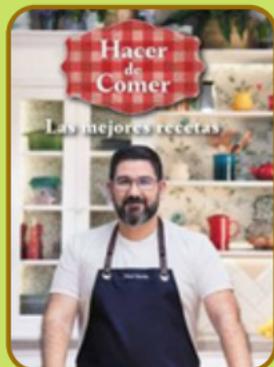
Hay días en los que preparar la mesa suele ser un evento especial. Estos días en los que la familia se reúne, merecen la elaboración de platos ricos y succulentos.



Mil recetas de oro.
Karlos Arguiñano.
Planeta, 2018



La comida de la familia. Ferrán Adriá. RBA, 2012



Hacer de comer.
Dani García.
Espasa, 2019



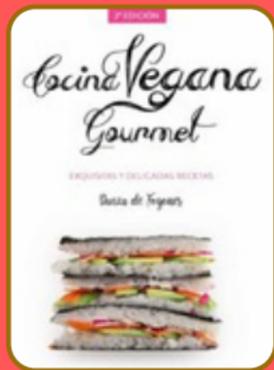
Las 1150 recetas definitivas. Martín Berasategui.
Grijalbo, 2019



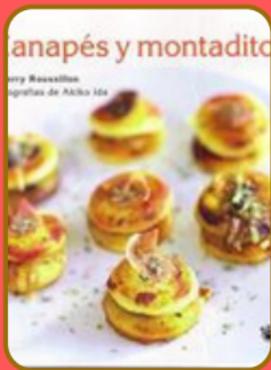
Sopas, cremas y huevos.
Juan Pozuelo.
Canal cocina, 2005



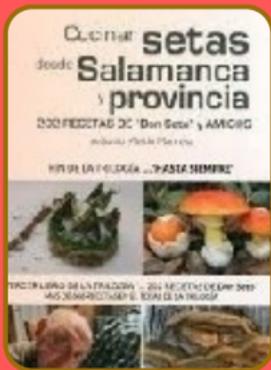
Vol-au-vent, patés, hojaldres, setas, masa filo, croquetas, sorbetes, cientos de brochetas combinadas, hacen las delicias de una gran variedad de surtidos canapés.



Cocina vegana gourmet.
Danza de Fogones.
Oberón, 2018



Canapés y montaditos
T. Roussillon.
RBA, 2004



Cocinar setas.
Antonio Martín.
Diputación de Salamanca, 2020



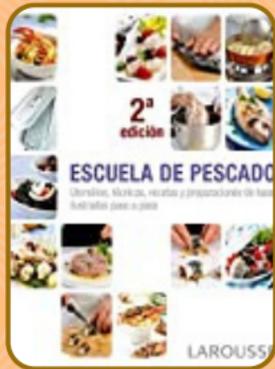
Pintxos y tapas.
Karlos Arguiñano.
Bagnet media, 2005



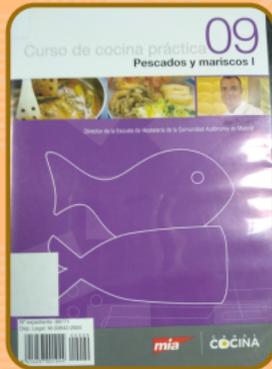
Los aperitivos.
Juan Pozuelo.
Canal cocina, 2005



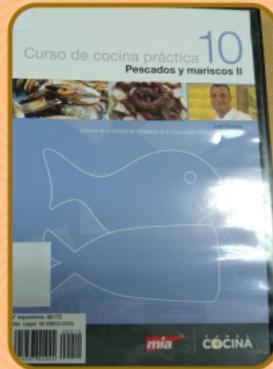
"Muchos piensan que es difícil cocinarlo. El pescado requiere cocciones cortas que conserven su sabor y lo potencien."



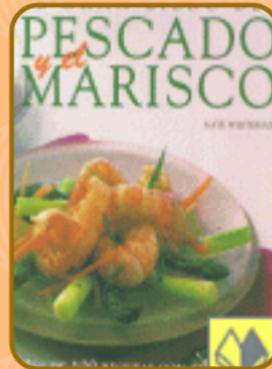
Escuela de pescado.
Francesca Badi.
Larousse, 2014



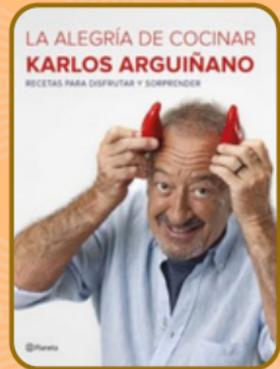
Pescados y mariscos I.
Juan Pozuelo.
Canal cocina, 2005



Pescados y mariscos II.
Juan Pozuelo.
Canal cocina, 2005



El gran libro de pescados y mariscos.
Kate Whiteman.
Hymnsa, 2002



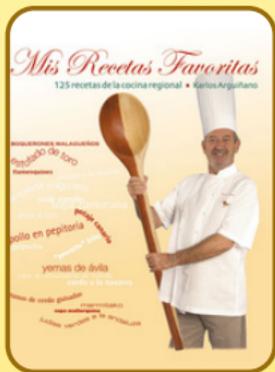
La alegría de cocinar.
Karlos Arguiñano.
Planeta, 2017



En una buena mesa no puede faltar el asado como plato estrella. Ya sea chuletón, tostón, cabrito, cordero o cualquier variedad de rellenos, entre los que nos presenta el mercado.



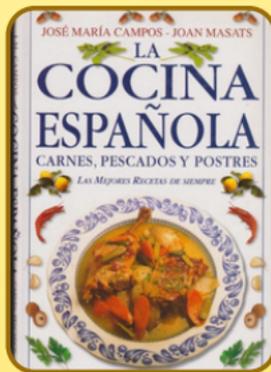
Carnes y aves.
Juan Pozuelo.
Canal cocina, 2005



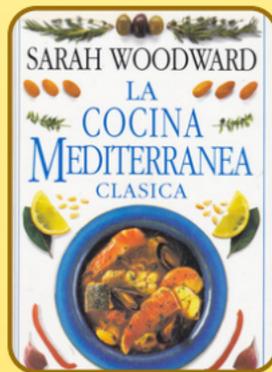
Mis recetas favoritas.
Karlos Arguiñano.
Bainet media, 2004



Guisos y legumbres.
Juan Pozuelo.
Canal cocina, 2005



La cocina española.
José María Campos.
Printer Industria gráfica, 1999



La cocina mediterránea clásica.
Sarah Woodward.
DK, 1999



Llegó la hora de degustar el paladar con unos elaborados postres. No podemos olvidar el té para ayudar a la digestión.



Lo más dulce.
Eva Arguiñano.
Bainet media, 2005



Masas y hojaldres.
Juan Pozuelo.
Canal cocina, 2005



Dulces y saludables.
Jorge Saludable.
Planeta, 2019

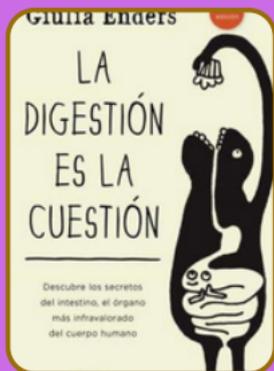


Chocolate, té y café.
Juan Pozuelo.
Canal cocina, 2005



El libro del té.
Iñigo Dolagaray.
Pirámide, 2005

¿Necesitas saber más?



La digestión es la cuestión. Giulia Enders. Urano, 2015



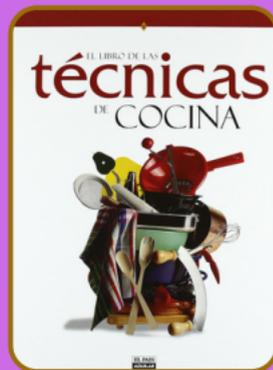
Cambia lo que comes y cambiarás el mundo. Niklas Gustafson. Alianza, 2018



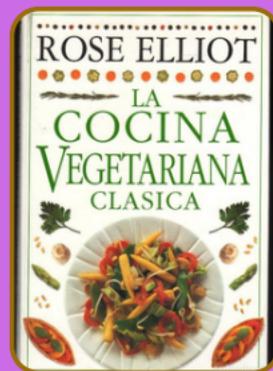
Come comida real. Carlos Ríos. Paidós, 2019



Las verduras. Juan Pozuelo. Canal cocina, 2005



El libro de las técnicas de cocina. Mª Jesús Gil. El País, 1997



La cocina vegetariana clásica. Rose Elliot. DK, 1994