



## 100 recetas sin recetas

*Sin necesidad de receta, ¡la foto lo dice todo!*

**Autor:** Sophie Dudemaine

**Colección:** Recetas sin recetas

**Número de páginas:** 224

**Número de ilustraciones:**

**Encuadernación:** rústica

**Fecha primera edición:** Enero del 2024

**Formato:** 19 x 25,5 cm

**Precio:** 23.20

**ISBN:** 978-84-18735-37-0

### **Sinopsis:**

Un libro de recetas muy visual y a todo color para cocinar de la forma más intuitiva, espontánea, rápida y práctica posible. No hace falta receta cuando una fotografía lo dice todo. En cada imagen están detallados todos los ingredientes, con todas las explicaciones, las cantidades y toda la información necesaria que hay que tener en cuenta antes de servir. Ensaladas, platos cocinados a fuego lento, gratinados, postres&hellip; Organizadas según las estaciones, las recetas de Sophie son tan deliciosas como fáciles de preparar. Con una introducción de la autora, donde explica cómo funciona el libro, el significado de los pictogramas, consejos para las hierbas que utiliza, etc.

### **Biografía:**

Sophie Dudemaine, después de trabajar con algunos de los mejores chefs del mundo, empezó a cocinar en casa. En el año 2000, después del éxito en mercados y tiendas gracias a sus pasteles, publicó Les Cakes de Sophie. Desde entonces, su éxito ha ido aumentando, con best-sellers, pero también con su propio programa semanal en televisión francesa. Actualmente, regenta su propio establecimiento con propuestas gastronómicas y de descanso.



## ¡Aquí no se tira nada!

***Recetas para ahorrar, reconvertir y aprovechar***

**Autor:** Núria Gispert

**Colección:** Sensaciones

**Número de páginas:** 176

**Número de ilustraciones:**

**Encuadernación:** Rústica con solapas

**Fecha primera edición:** Febrero del 2024

**Formato:** 17 x 24 cm

**Precio:** 21.50

**ISBN:** 978-84-18735-43-1

### **Sinopsis:**

Se calcula que un tercio de los alimentos producidos anualmente en el mundo se tiran. Según datos recientes del Ministerio de Agricultura, en España se desperdicia una media de 1,2 millones de toneladas de alimentos al año. Lo que significa unos 30 kilos de comida por persona. Sabemos, también, que el desperdicio de alimentos genera el 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero. Se tiene que hacer algo para intentar que esto no pase, para ayudar al planeta y a nuestros bolsillos. Pero, ¿cómo? Pues, ahorrando, reconvirtiendo y aprovechando la comida. Núria Gispert, autora de *Cocina en menos de tres horas para toda la semana* y *Fiambreras*, nos propone más de 70 recetas para sacarle el máximo partido a lo que compramos. Con este libro aprenderemos a reconvertir las sobras de alimentos que ya hemos cocinado y a ahorrar, a la vez que somos más sostenibles y ecológicos, y que aprovechamos productos de proximidad y de temporada para convertirlos en un fondo básico de nuestra despensa.

### **Biografía:**

Núria Gispert Vilà (1957) es periodista. Empezó trabajando en diferentes periódicos y revistas. Más adelante, saltó a la radio y, a finales de la década de 1980, inició carrera en la televisión (TVE) para presentar programas como *La tarde* o *Buscados con cargo*. Desde entonces ha desarrollado su carrera profesional en este medio y ha ejercido distintas tareas en cadenas como Canal Sur o TV3. Núria no es cocinera, pero sus abuelas sí lo eran. De ellas heredó el amor por la buena mesa y muchas de las recetas que hay en este libro. La afición y la obligación de combinar profesión con familia la han llevado a estudiar y planificar la mejor manera de comer bien, sano y variado. Es autora de *Cocina en menos de t...*