



Cocina con Joan Roca

Joan Roca

Descubre todos los secretos de la cocina con Joan Roca.

COCINA CON JOAN ROCA es una obra fundamental y sin precedentes que nos descubre las técnicas básicas de cocina de la mano de Joan Roca, quien de forma visual y didáctica detalla paso a paso sus conocimientos culinarios adquiridos a lo largo de más de veinticinco años de profesión para que podamos aplicarlos fácilmente en casa.

Un manual único con el que aprenderás a preparar cualquier plato y que contiene, además, una selección de 80 recetas para poner en práctica todos los secretos de la cocina.

Fecha de publicación:

30/12/1899

Sello Editorial:

Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Gabriela Mogollón

Teléfono: +51 991 867 325

Email: gjmogollon@eplaneta.com.pe



Joan Roca

Joan Roca, formado en la Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, creció en el restaurante familiar, Can Roca. Con sus hermanos, Josep y Jordi, dirige El Celler de Can Roca, reconocido como el mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015. Su cocina combina tradición y modernidad, destacando por su enfoque en la cocción controlada al vacío. Además de su éxito en la gastronomía, Joan es un promotor de la investigación y la sostenibilidad, y ha sido reconocido por su labor educativa y participación en programas universitarios y proyectos de desarrollo sostenible.

Joan Roca ha recibido el premio a Mejor Cocinero del Año por la Real Academia Española de la Gastronomía (2000), el Grand Prix del Arte de la Gastronomía por la Academia Internacional de la Gastronomía (2012), el Chef Choice Award de The World's 50 Best Restaurants (2016). En el mismo año Joan, Josep y Jordi Roca son nombrados Embajadores de Buena Voluntad para el Programa de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas. En 2017 y 2018 Joan es reconocido como el mejor cocinero del mundo por The Best Chef Awards.