

de Catálogo  
publicaciones

2009

bainet editorial

## Gran Recetario Karlos Arguiñano

2001 recetas baratas y sencillas

Autor: Karlos Arguiñano  
Formato: 18,5 x 25  
Nº de páginas: 800  
Encuadernación: Tapa dura  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N.: 84-96177-26-2  
E.A.N.: 9788496177260  
P.V.P.: 36 €



Más de 7.000 recetas lleva cocinadas Karlos Arguiñano en televisión desde que en 1990 inicio su andadura en la pequeña pantalla. Ahora ha decidido reunir en un solo volumen 2.001 recetas de cocina casera, sana y económica.

Un libro muy completo con recetas para todos los gustos, con ingredientes que podemos encontrar en cualquier mercado, sin alimentos raros y con técnicas sencillas. Cocina para todos los bolsillos y para todos los días.

El cocinero que más ha contribuido a mejorar la alimentación de los hogares españoles nos presenta un amplio compendio de recetas caseras y que han sido cocinadas en televisión, una garantía de su sencillez.



## Cocina Exprés

Recetas para olla a presión

### Novedad

Autor: Karlos Arguiñano  
Formato: 19,5 x 25,5  
Páginas: 255  
Encuadernación: Tapa dura  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-37-6  
P.V.P.: 24,95€



Este es un libro para la gente que dispone de poco tiempo en la cocina y le gusta comer de forma saludable. 114 recetas variadas de ensaladas, verduras, legumbres, patatas, arroces, pastas, huevos, sopas, cremas, carnes, pescados y mariscos. Todas ellas ilustradas con las fotos del paso a paso.



## Pintxos y tapas

Karlos Arguiñano

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 Nº de páginas: 264  
 Encuadernación: Tapa dura con sobrecubierta  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-14-9  
 E.A.N.: 9788496177147  
 P.V.P.: 22,95 €



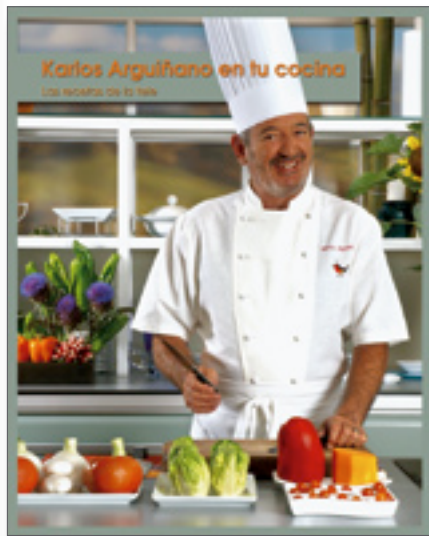
Las recetas que componen este libro están seleccionadas pensando en que sean fáciles de hacer, variadas, y, sobre todo, ricas, ricas. Os encontraréis con los platos típicos fritos: croquetas, calamares, empanadillas, etc. También se incluye una importante representación de pintxos con embutido y una buena selección de tortillas. Pescados y mariscos de todos los sabores, tampoco faltan las carnes. En total 127 recetas hechas con mucho fundamento.

## Cocina fresca

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 19,5 x 25,5  
 Nº de páginas: 200  
 Encuadernación: Tapa dura  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-32-1  
 P.V.P.: 22,95 €



Muchas veces me han preguntado cuál es la cocina que más me gusta. Siempre contesto lo mismo: la buena. No importa si es casera, de autor, regional, fusión o macrobiótica. Lo importante es que sea buena. Y para eso las claves son el producto, el cariño y la limpieza. El producto tiene que ser lo más fresco posible. En temporada, los productos están mejor y además son más baratos. Espero que os animéis a preparar las recetas que aquí os presento. Platos sencillos pero elaborados con mucho cariño. Productos frescos y naturales. Una cocina pensada para hacer en casa, sin complicaciones y muy variada.



## Karlos Arguiñano en tu cocina

Las recetas de la tele

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 20,5 x 25,5  
 Nº de páginas: 272  
 Encuadernación: Tapa dura  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-20-3  
 E.A.N.: 9788496177208  
 P.V.P.: 22,95 €

Este libro es una variada selección de las recetas que a diario cocina Karlos Arguiñano en televisión. También tiene en cuenta la temporada ideal de consumo de cada ingrediente y que estén al alcance de todo el mundo. Todas las recetas van acompañadas con las fotos del paso a paso y, además, se incluye una utilísima información dietética de cada plato, para saber exactamente su composición nutricional. En definitiva, aquí tenéis un libro para disfrutar cocinando las recetas que con tanto cariño prepara Karlos Arguiñano para todos nosotros.



## La Cocina de Karlos Arguiñano

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 Nº de páginas: 252  
 Encuadernación: Rústica  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-932768-2-0  
 E.A.N.: 9788493276829  
 P.V.P.: 20,95 €



“En este libro he seleccionado más de cien nuevas recetas de mi programa de televisión. Por tanto, quienes me siguen a diario, saben que las he cocinado todas y que siguiendo las indicaciones de la elaboración se pueden preparar sin mayores dificultades. Además, para que resulte más sencillo, he incorporado fotos del paso a paso, con el fin de que nadie se pierda”.

## Cocinando con Karlos Arguiñano

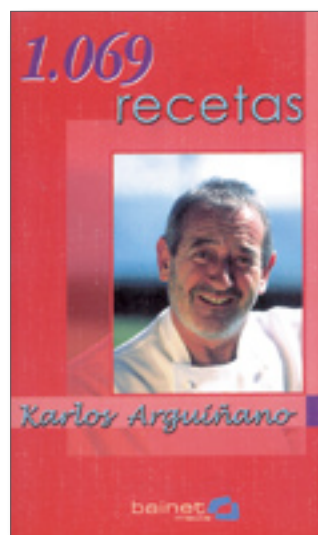
Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 Nº de páginas: 252  
 Encuadernación: Tapa dura  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-01-7  
 E.A.N.: 9788496177017  
 P.V.P.: 22,95 €



“En este libro he recogido las últimas recetas del programa de TV “La Cocina de Karlos Arguiñano”. Es también un pequeño homenaje a todas las amas de casa y con él pretendo ayudarles a preparar unos menús sanos y baratos.

Además de los ingredientes y la elaboración, en todas las recetas, encontrareis las fotos del paso a paso para que os sea más fácil preparar el plato. También os doy algunos trucos y consejos para sacarle más partido a las recetas, como la temporada ideal del producto principal del plato y la bebida que mejor acompaña a cada receta.

Este es un libro práctico y su intención es que disfrutéis tanto en la cocina como en la mesa”.



## 1069 Recetas de Cocina

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 12 x 20,5  
 Nº de páginas: 728  
 Encuadernación: Rústica  
 Interior: B/N  
 I.S.B.N.: 84-932768-0-4  
 E.A.N.: 9788493276805  
 P.V.P.: 12,95 €



## Recetas de Temporada

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 Nº de páginas: 324  
 Encuadernación: Rústica  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-05-X  
 E.A.N.: 9788496177055  
 P.V.P.: 20,95 €

“Tras más de 30 años metido en la cocina me encuentro que tengo hechas más de 2000 recetas. Todas sencillas, baratas y divertidas.

Para ayudaros a la hora de preparar la comida las he recopilado en este libro.

Aquí encontrareis la suficiente variedad para que no tengáis problema de repetiros. Además todos los ingredientes son los habituales de la cocina casera. Son recetas pensadas para una economía domestica, por tanto cocina barata, pero sana y divertida”

Hoy en día, debido a las diferentes ocupaciones, mucha gente no se puede permitir el visitar el mercado a diario. Para facilitarnos la compra y saber lo que se puede cocinar según la estación del año en la que nos encontremos Karlos Arguiñano ha seleccionado en este libro 300 recetas, ordenadas por temporada (primavera, verano, otoño e invierno) y clasificadas en primeros platos, segundos platos y postres. Platos sencillos y saludables para disfrutar todo el año de la buena cocina. Los ingredientes son los más adecuados según la temporada y por tanto los más frescos, los más saludables y los más baratos.

## Combatir el estreñimiento

Comer sano con la  
Fundación Grande Covián  
y las recetas de Karlos Arguiñano

### Novedad

Autores: Karlos Arguiñano y Fundación Grande Covián  
Formato: 18,5 x 23,5  
Páginas: 200  
Encuadernación: Rústica plastificado gofrado  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-41-3  
P.V.P.: 17,95€



El estreñimiento es un problema común, que afecta tanto a niños como a ancianos y del que se queja una de cada 5 personas en las sociedades industrializadas, con predominio de mujeres y ancianos. El estreñimiento es un síntoma, no una enfermedad, que puede tener distintas causas. El problema más habitual, que podemos llamar "estreñimiento simple", está muy relacionado con la prisa y el estrés de la vida moderna, el pasar la mayor parte del día fuera de casa, la falta de actividad física en el trabajo y una dieta inadecuada. En este libro se presentan las diferentes formas de abordar este problema y se enseñan una serie de sabrosas recetas de Karlos Arguiñano para controlar el estreñimiento.

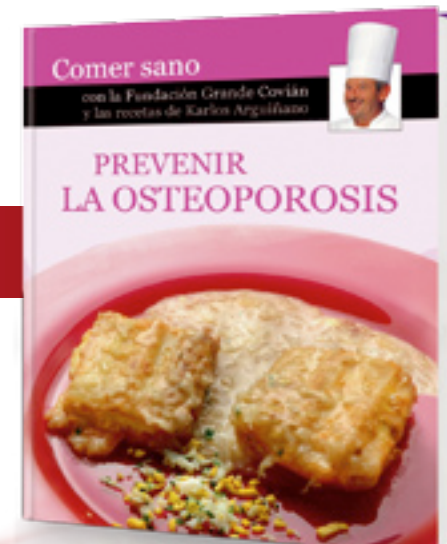


## Prevenir la osteoporosis

Comer sano con la  
Fundación Grande Covián  
y las recetas de Karlos Arguiñano

### Novedad

Autores: Karlos Arguiñano y Fundación Grande Covián  
Formato: 18,5 x 23,5  
Páginas: 200  
Encuadernación: Rústica plastificado gofrado  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-40-6  
P.V.P.: 17,95€



La osteoporosis o disminución de la densidad mineral de los huesos, que afectan a mucha gente mayor y con mayor incidencia en las mujeres menopáusicas es un importante problema de salud. Cada vez hay más personas mayores con los huesos frágiles que pueden romperse fácilmente con un pequeño traumatismo. La prevención y tratamiento de la osteoporosis son esenciales para mantener una buena calidad de vida. El consumo habitual de menús variados cuya base sean los productos vegetales, junto con un consumo moderado de alimentos ricos en proteínas de origen animal, acompañados de una copa de vino y rematados por un zumo rico o una infusión, pueden ayudar a prevenir la osteoporosis a lo largo de la vida, además de ser beneficiosas para la salud en general. En este texto el lector encontrará unas recetas de Karlos Arguiñano que están pensadas a la vez para la salud de los huesos y el placer del paladar.



## Regular la hipertensión arterial

Comer sano con la Fundación Grande Covián y las recetas de Karlos Arguiñano

Autores: Karlos Arguiñano y Fundación Grande Covián  
Formato: 18,5 x 23,5  
Nº de páginas: 200  
Encuadernación: Rústica plastificado gofrado  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-30-7  
P.V.P.: 17,95 €



En la actualidad, la elevación de las cifras de tensión arterial por encima de un límite es un factor de predisposición para sufrir enfermedades cardiovasculares.

En este libro tratamos de conseguir, que la dieta de personas que sufren de hipertensión arterial, junto con algunos consejos y recomendaciones, sea más llevadera y apetitosa.

## Reducir el colesterol

Comer sano con la Fundación Grande Covián y las recetas de Karlos Arguiñano

Autor: Autores: Karlos Arguiñano y Fundación Grande Covián  
Arguiñano y Fundación Grande Covián  
Formato: 18,5 x 23,5  
Nº de páginas: 200  
Encuadernación: Rústica plastificado gofrado  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N. - E.A.N.: 84-96177-18-1  
P.V.P.: 17,95 €



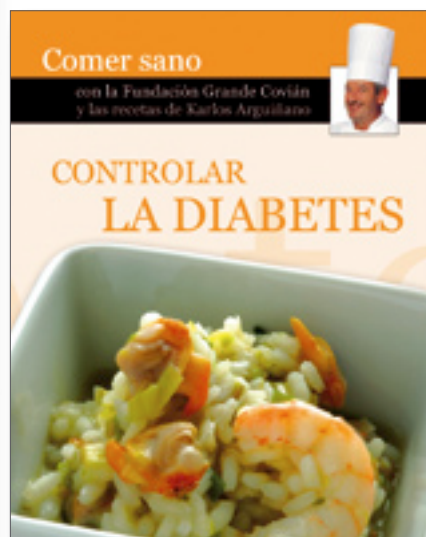
La dieta es un componente básico para la salud en general y el control del colesterol en particular. De los componentes de la alimentación, los más importantes por su influencia sobre el colesterol de la sangre son las grasas, el colesterol, los vegetales y las bebidas alcohólicas.

En este libro se aúnan la ciencia de Grande Covián y el gusto por la buena cocina y la dieta mediterránea de Karlos Arguiñano para conseguir que el lector pueda adquirir unos hábitos saludables y mejorar su salud disfrutando a la vez de los placeres que nos produce una buena mesa.

## Controlar la diabetes

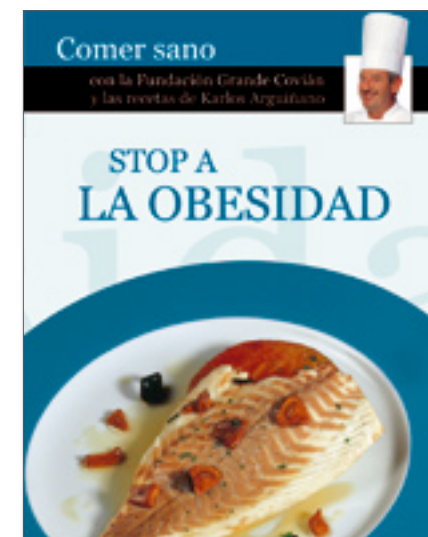
Comer sano con la Fundación Grande Covián y las recetas de Karlos Arguiñano

Autores: Karlos Arguiñano y Fundación Grande Covián  
Formato: 18,5 x 23,5  
Nº de páginas: 200  
Encuadernación: Rústica plastificado gofrado  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-29-1  
P.V.P.: 17,95 €



La diabetes es una de las enfermedades con mayor impacto a nivel social y sanitario, no sólo por ser muy frecuente, sino también por las graves consecuencias de las complicaciones crónicas y los enormes costes sanitarios derivados sobre todo del tratamiento de las mismas. En España, la diabetes es la tercera causa de muerte entre las mujeres y la séptima en los varones.

El seguimiento de una alimentación adecuada y ejercicio físico moderado permite reducir un 60% la aparición de diabetes, en personas con alto riesgo de desarrollarla, y que el tratamiento intensivo de las diferentes alteraciones consigue la reducción de todas las complicaciones en más de un 50%.



## Stop a la obesidad

Comer sano con la Fundación Grande Covián y las recetas de Karlos Arguiñano

Autores: Karlos Arguiñano y Fundación Grande Covián  
Formato: 18,5 x 23,5  
Nº de páginas: 200  
Encuadernación: Rústica plastificado gofrado  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N. - E.A.N.: 84-96177-17-3  
P.V.P.: 17,95 €

El profesor Grande no se conformaba con hacer ciencia, sino que creía que era una obligación el comunicarla no sólo a otros científicos mediante la publicación de artículos científicos sino también divulgarla a los consumidores. Aquí apuntaremos algunos aspectos de gran interés que pueden ayudarnos a comprender el beneficio de la alimentación en el control de la obesidad y a romper algunos mitos sobre este problema epidémico en nuestra sociedad contemporánea. Con las recetas de Karlos Arguiñano veremos que, contra lo que muchos creen, se puede ayudar a controlar la obesidad comiendo bien en el sentido gastronómico además de saludable.

## Comer Sano y con Fundamento

200 recetas para cuidarse disfrutando

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 N° de páginas: 252  
 Encuadernación: Rústica  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-08-4  
 E.A.N.: 9788496177086  
 P.V.P.: 20,95 €



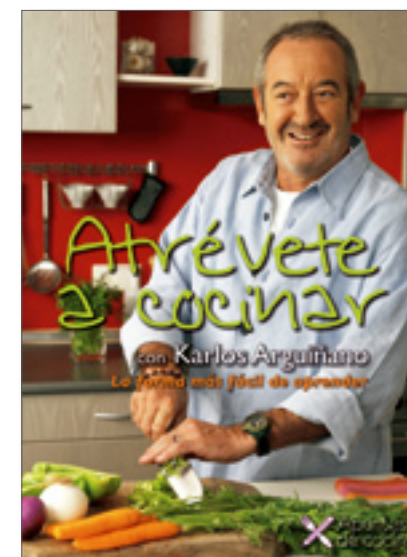
“Con este libro pretendo hacer la vida más divertida, a todas aquellas personas que tienen que vigilar su alimentación y prevenir posibles riesgos de la salud. He contado con la colaboración de varios especialistas en nutrición de la Fundación Grande Covián, que han analizado mis recetas y me han ayudado a ordenarlas según las necesidades de determinados tipos de vida y también para algunas personas que tienen que vigilar su tendencia a engordar u otros problemas.

El libro es de fácil consulta, las recetas están ordenadas por temas (ensaladas, verduras y hortalizas, patatas, arroces, pastas, legumbres, sopas y cremas, carnes y aves, pescados y mariscos y postres) y por perfiles (diabetes, estreñimiento, hipertensión, insuficiencia renal, obesidad, osteoporosis y colesterol).

## Atrévete a cocinar con Karlos Arguiñano

La forma más fácil de aprender

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 21 x 29,7  
 N° de páginas: 152  
 Encuadernación: Rústica plastificado gofrado  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-34-5  
 P.V.P.: 22,95 €



Karlos Arguiñano nos presenta en este libro un método sencillo para aprender a cocinar.

Las técnicas imprescindibles explicadas paso a paso. 50 recetas ilustradas con foto y todas las explicaciones necesarias para su elaboración.

Desde un simple huevo frito, a un pollo asado pasando por los sabrosos macarrones con tomate.

Además Karlos nos explica de forma gráfica cuales son los utensilios que nunca deben faltar en una cocina y los consejos a tener en cuenta a la hora de la compra.



## Mis Recetas Favoritas

125 recetas de la cocina tradicional

Autor: Karlos Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 N° de páginas: 280  
 Encuadernación: Tapa Dura  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-12-2  
 E.A.N.: 9788496177123  
 P.V.P.: 22,95 €



La gran riqueza de la gastronomía española es su amplia variedad. En cada pueblo, casi en cada casa, hay un manera diferente de preparar un plato con los mismos ingredientes. Ese es nuestro tesoro cultural y la obligación de los cocineros es cuidarlo y transmitirlo para que no se pierda. En esta obra he recopilado 135 platos de la cocina tradicional, mis preferidos. Aunque todavía son muchos más los que tengo en mi recetario particular. Pero me decidí por estos, por que todos ellos me gustan a rabiar y son una buena muestra de nuestra cocina. Es un recetario muy completo hay de todo, verduras, legumbres, carnes, pescados y un capitulo muy interesantes de postres. Aquí encontraras recetas de todas las zonas, cocinadas con mi toque personal.

## Delicias de Eva Arguiñano

para hacer en casa



Autora: Eva Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 Nº de páginas: 200  
 Encuadernación: Tapa dura  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-35-2  
 P.V.P.: 22,95 €

En ese recetario Eva Arguiñano nos presenta 90 deliciosas recetas para hacer en casa. Hay postres, meriendas, desayunos y caprichos para cualquier hora. En esta obra prima la variedad. Hay productos para todos los gustos. Encontramos varios tipos de bizcochos, galletas, pasteles, pastas y tartas. También Eva ha incluido sorbetes, natillas, granizados, mousses, milhojas, granizados, helados, buñuelos incluso churros. Delicias para sorprender a nuestros comensales. Recetas actuales con una presentación muy cuidada.



## Atrévete con los postres

La forma más fácil de aprender

**Novedad**

Autora: Eva Arguiñano  
 Formato: 21 x 29,7  
 Páginas: 150  
 Encuadernación: Rústica plastificado gofrado  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-38-3  
 P.V.P.: 22,95€



LA FORMA MÁS FÁCIL DE APRENDER. PARA NOVATOS EN EL MUNDO DE LOS POSTRES Eva Arguiñano nos enseña todo lo que hay que saber para preparar postres sencillos.

- + Una sección con los conceptos básicos de la repostería y 48 recetas fáciles para principiantes, con las fotos del paso a paso para que no te pierdas.
- + Las técnicas básicas explicadas con todo detalle.
- + Los utensilios imprescindibles, los trucos que mejoran nuestros postres y los consejos para comprar mejor.
- + Los rellenos más utilizados en pastelería y repostería.



## Lo más dulce Eva Arguiñano

Autora: Eva Arguiñano  
Nº de páginas: 192  
Formato: 21,5 x 23,5  
Encuadernación: Tapa dura  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N.: 84-96177-19-X  
E.A.N.: 9788496177192  
P.V.P.: 22,95 €



Lo más dulce, casi siempre, es el broche de la comida, por eso los postres tienen que ser un plato más, pero con ese toque especial que supone ser el cierre, el final de la comida. Un buen final, que dicen los cinéfilos. Aquí encontraréis la variedad suficiente para poder dar un buen final a vuestros menús. Hay de todo: tartas, bizcochos, macedonias, batidos, frutas, galletas, helados, hasta ochenta y ocho recetas. Una amplia representación del mundo de la repostería, lo más dulce de la cocina.



## Hoy cocinas tú

Las recetas del programa de TV

### Novedad

Autora: Eva Arguiñano  
Formato: 21,5 x 23,5  
Páginas: 256  
Encuadernación: Rústica  
Interior: Ilustrado color  
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-43-7  
P.V.P.: 23,95€



Eva Arguiñano nos presenta en este libro más de 100 recetas exquisitas, fáciles de elaborar como hemos podido ver en el programa de televisión: HOY COCINAS TU. Los platos elaborados con ingredientes frescos están ordenados en primeros platos, segundos y postres. Son platos sabrosos pensados para aficionados a la cocina, no expertos, que quieren sorprender a sus invitados con un buen menú. Libro ilustrado con recetas que tiene un toque especial y una presentación muy cuidada. La lista de platos es muy variada y va desde ensaladas tan originales como la dulce de pasta y aguacate, hasta una deliciosa tarta fría de yogur y granada, pasando por un succulento conejo al ajillo y unos originales chipirones con pisto sobre torta de pan. En definitiva una gran variedad de apetecibles combinaciones.



## La Pastelería de Eva Arguiñano

Autora: Eva Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 Nº de páginas: 240  
 Encuadernación: Tapa dura  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-09-2  
 E.A.N.: 9788496177093  
 P.V.P.: 22,95 €



“En este libro he reunido más de cien recetas de pastelería. Todas ellas sencillas, hechas en casa. Entre ellas también encontrarás las más básicas. Los ingredientes que he utilizado son fáciles de encontrar, no hay cosas “raras”. Siguiendo las instrucciones de la elaboración, seguro que no tendrás ningún problema si te animas a hacerlas. He intentado explicártelo de manera clara y concisa. Además, en todas las recetas, he incluido un pequeño apunte para que conozcas algunos secretos de la profesión”.

## Cocina con Bruno Oteiza

Las recetas del programa de TV

### Novedad

Autor: Bruno Oteiza  
 Formato: 19,5 x 25,5  
 Páginas: 199  
 Encuadernación: Tapa dura  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-39-0  
 P.V.P.: 22,95€



Bruno Oteiza es un cocinero donostiarra, instruido por el maestro Juan Mari Arzak, al que le gusta practicar una cocina sencilla que se puede hacer en casa. La comida entra por los ojos y la de Bruno Oteiza enamora nada más verla.

Desde su programa de televisión en La Sexta, Cocina con Bruno Oteiza, todos los días nos enseña cómo preparar platos sabrosos con productos de temporada, cuidando la presentación. En este libro ha seleccionado las recetas más representativas de su experiencia televisiva y nos presenta una carta de lo más completa, con entrantes, ensaladas, sopas, cremas, legumbres, verduras, hortalizas, huevos, arroces, pastas, carnes, aves, pescados, mariscos y postres. No falta de nada.



## Las Tentaciones de Eva Arguiñano

Nuevos postres caseros

Autora: Eva Arguiñano  
 Formato: 21,5 x 23,5  
 Nº de páginas: 200  
 Encuadernación: Tapa dura  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-03-3  
 E.A.N.: 9788496177031  
 P.V.P.: 22,95 €

“La cocina y la magia tiene muchas cosas en común, ambas pretender deleitar y sorprender al personal utilizando técnicas o trucos que parecen sobrenaturales. A mucha gente, les parece cosa de magia que con cuatro ingredientes como leche, huevos, harina y azúcar se pueda conseguir una tarta de bizcocho para chuparse los dedos. La diferencia que tenemos las cocineras con los magos es que nosotras enseñamos nuestros trucos a quien nos quiera escuchar. Esto es lo que pretendo con este nuevo libro de postres caseros, enseñaros todos los trucos y técnicas necesarias para deleitar a vuestros comensales”.



## Arzak Recetas

Autor: Juan Mari Arzak  
 Formato: 22 x 28  
 Nº de páginas: 252  
 Encuadernación: Tapa dura con sobrecubierta  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-07-6  
 E.A.N.: 9788496177079  
 P.V.P.: 37,95 €

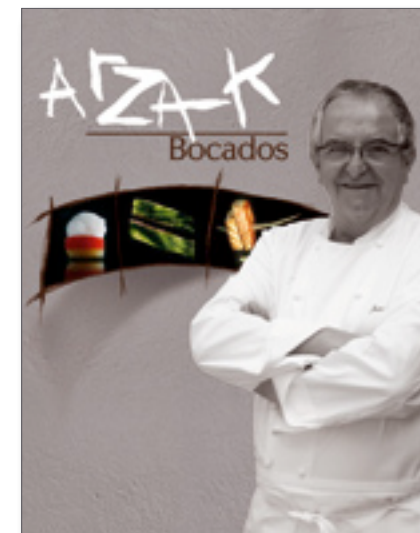


Juan Mari Arzak lleva más de cuarenta años viviendo para la cocina; está considerado uno de los mejores cocineros del mundo y en este libro nos presenta más de 100 recetas ocurrentes, pensadas para hacer en casa. Esta obra recoge recetas de cocina simple, pero no simplona. Realizable, pero con toques originales. Sencilla, pero sensible y, sobre todo, versátil para quien tiene el hábito de cocinar.



## Arzak Bocados

Autor: Juan Mari Arzak  
 Formato: 22 x 28  
 Nº de páginas: 240  
 Encuadernación: Tapa dura con sobrecubierta  
 Interior: Ilustrado color  
 I.S.B.N.: 84-96177-23-8  
 E.A.N.: 9788496177246  
 P.V.P.: 37,95 €



El padre de la cocina vasca moderna, Juan Mari Arzak, y su equipo han estado trabajando durante un año para elaborar este nuevo trabajo. Todas las comidas en el Restaurante Arzak, tres estrellas Michelin desde 1989, comienzan con una selección de bocados. Todo un muestrario de texturas, sabores, aromas, colores, productos y técnicas. Un equilibrio entre la vanguardia y las raíces de la tradición. En este nuevo volumen, Arzak ha reunido cien de las últimas creaciones del restaurante, auténticas joyas de la gastronomía. Los bocados ("pikas" o "pintxos") de Arzak son la máxima representación de la alta cocina en miniatura.



## Cocina para 2

Las recetas del programa de la TV

Autores: Ramón Roteta, Enrique Fleischmann y Bruno Oteiza

Formato: 19,5 x 25,5

Nº de páginas: 200

Encuadernación: Tapa dura

Interior: Ilustrado color

I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-31-4

P.V.P.: 22,95 €



“Cocina para 2” es un programa de televisión pensado para familias pequeñas, parejas, singles, etc. Tras dos años de andadura y cerca de 300 recetas elaboradas, los tres cocineros que han trabajado en este espacio decidieron recopilar en un libro una selección de los platos más representativos del programa.

Los chefs Ramón Roteta y Enrique Fleischmann, junto a Bruno Oteiza, que estuvo en la primera etapa del programa, nos ofrecen en esta obra recetas elaboradas y pensadas para cuando hay que cocinar para 1 o 2 personas.

## Superbricomanía

Ideas y soluciones para el hogar

### Novedad

Formato: 21,5 x 27,5

Páginas: 456

Encuadernación: Tapa dura

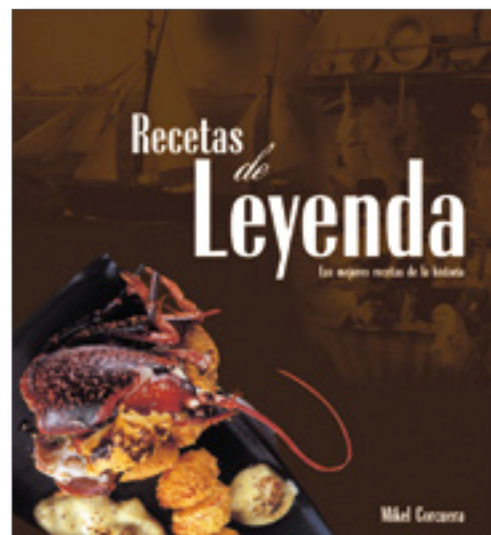
Interior: Ilustrado color

I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-36-9

P.V.P.: 34,95€



La guía más completa y práctica de ideas y soluciones realizadas en el programa de tv Bricomanía. Incluye 248 trabajos tanto del interior de la casa, como del exterior. Dentro del interior nos encontramos con soluciones imaginativas para todas las estancias del hogar: recibidor, dormitorio, salón, comedor, cocina y baño. De esta forma es más sencillo encontrar los temas que nos interesen. Cada trabajo incluye la explicación detallada de todo el proceso, las fotografías del paso a paso completo y el listado de materiales y herramientas necesarias para la realización del trabajo.



## Recetas de Leyenda

Las mejores recetas de la historia

Autor: Mikel Corcuera

Formato: 21 x 24

Nº de páginas: 224

Encuadernación: Tapa dura con sobrecubierta

Interior: Ilustrado color

I.S.B.N.: 84-96177-13-0

E.A.N.: 9788496177130

P.V.P.: 29,95 €

“A través de las recetas contenidas en este libro podremos conocer las costumbres culinarias de cada época, los trucos y secretos (a voces) de los mejores cocineros de todos los tiempos, y los cambios en las costumbres gastronómicas que se han ido produciendo con el paso de la historia.

Cambios que demuestran, una vez más, que la eterna búsqueda de una cosa diferente es el primer móvil del progreso. O como dijo acertadamente doña Emilia Pardo Bazán, en su obra La cocina española antigua y moderna: “Cada época de la Historia modifica el fogón y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago”.

Juan Mari Arzak y Ferran Adrià.

