



de Catálogo
publicaciones
2011

Cocina Vasca

de Karlos Arguiñano
Las recetas de toda la vida

Autor: Karlos Arguiñano
Formato: 24 x 23 cm
Nº de páginas: 304
Encuadernación: Cartoné
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N. - E.A.N: 978-84-6177-44-4
P.V.P.: 29,95 €



La COCINA VASCA está reconocida como una de las mejores del mundo. Sus cocineros gozan de prestigio internacional y entre ellos Karlos Arguiñano destaca por su labor de difusión de la buena cocina. En este libro el popular cocinero ha reunido las recetas de la COCINA VASCA de toda la vida.

Las llamadas recetas tradicionales, esas que siempre han figurado en las cartas de los restaurantes pero que también se comen habitualmente en los hogares. Más de 130, donde aparecen platos de todas las especialidades. Desde los chipirones en su tinta, hasta el marmitako, pasando por las kokotxas o la merluza en salsa verde. Los diferentes bacalao y las tradicionales anchoas. También están las manitas de cordero y la chuleta con pimientos. Sin olvidar postres tan típicos como la intxaursalsa o la pantxineta y tan populares como las manzanas asadas o el arroz con leche.



1069 Recetas de Cocina 20 Aniversario

Autor: Karlos Arguiñano
Formato: 16,5 x 22,5 cm
Nº páginas 628
Encuadernación: Cartoné
Interior: B/N
ISBN - EAN: 978-84-96177-53-6
P.V.P.: 23,95 €



1069 recetas de cocina de Karlos Arguiñano es un libro que se ha ganado, por su trayectoria y popularidad, un puesto destacado en la biblioteca gastronómica española, ya que es una de las obras más vendidas de los 20 últimos años.

Parte del éxito de este libro está en que todas sus recetas han sido cocinadas ante las cámaras de televisión por Karlos Arguiñano. Para esta edición XX aniversario el autor ha revisado y puesto al día todas las recetas. Este amplio recetario ofrece una gran variedad de preparaciones. Pudiendo encontrar diversas alternativas a un mismo producto. Recetas sencillas y fáciles de cocinar. Todas ellas de comida casera, la de todos los días. Este libro es el adecuado tanto para principiantes como para expertos y un gran aliado a la hora de elaborar el menú del día.



Comer Sano y con Fundamento

200 recetas para cuidarse disfrutando

Autor: Karlos Arguiñano
 Formato: 21,5 x 23,5 cm
 Nº de páginas: 252
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N.: 84-96177-08-4
 E.A.N.: 9788496177086
 P.V.P.: 20,95 €

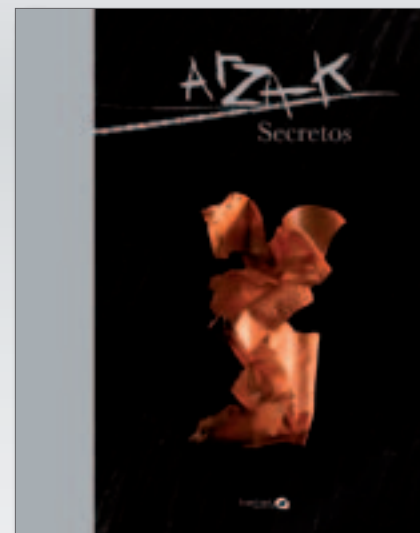


“Con este libro pretendo hacer la vida más divertida, a todas aquellas personas que tienen que vigilar su alimentación y prevenir posibles riesgos de la salud. He contado con la colaboración de varios especialistas en nutrición de la Fundación Grande Covián, que han analizado mis recetas y me han ayudado 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).



Arzak Secretos



Autor: Juan Mari Arzak
 Formato: 22 x 28 cm
 Nº de páginas: 240
 Encuadernación: Cartoné 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.



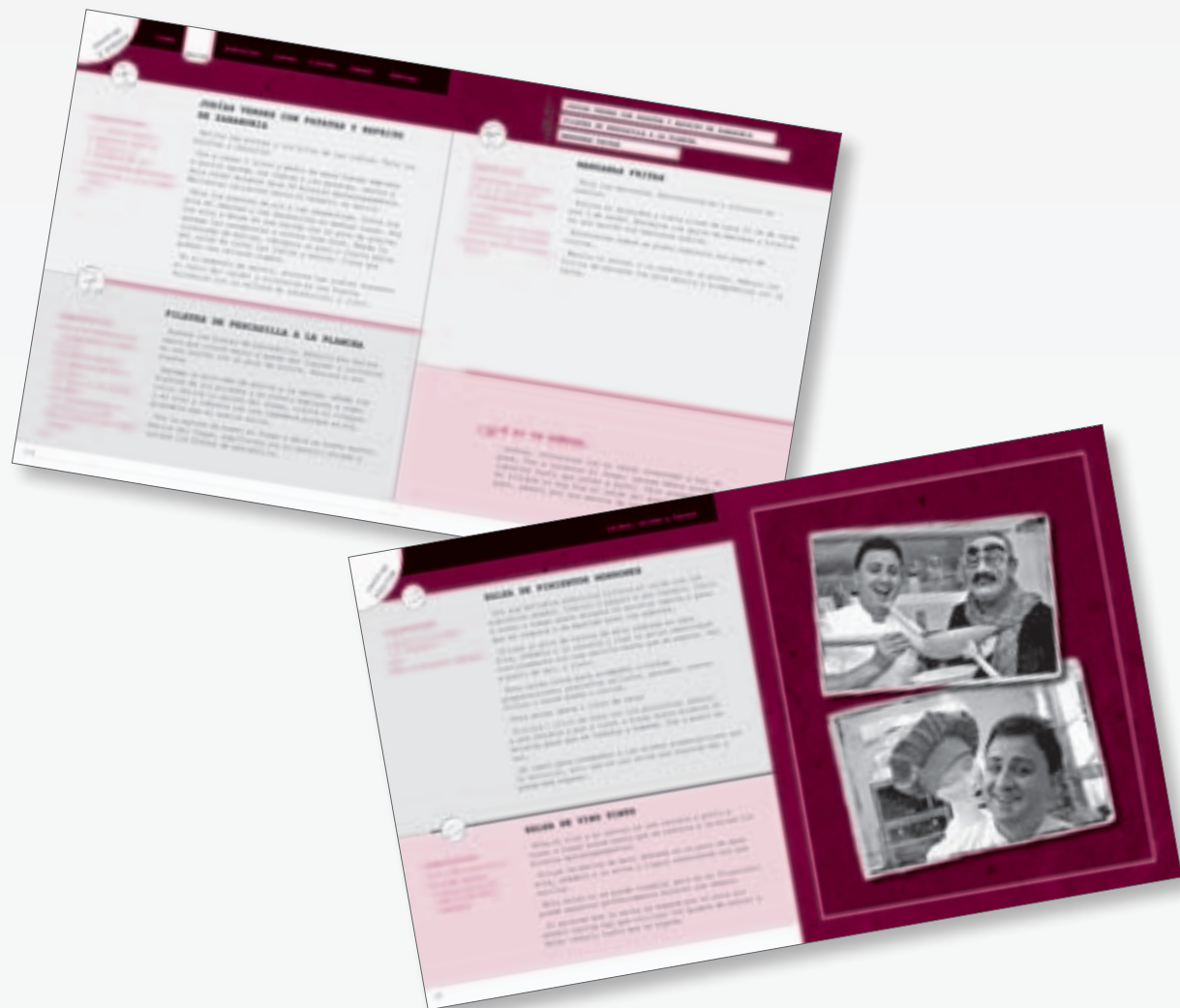
Cómo ahorrar cocinando

Recetas, trucos y consejos
Comer bien con poco dinero

Autor: Patxi Trula
Formato: 16,5 x 19,8 cm
Nº de páginas: 192
Encuadernación: Cartoné
Interior: 2 colores
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-47-5
P.V.P.: 19,95€



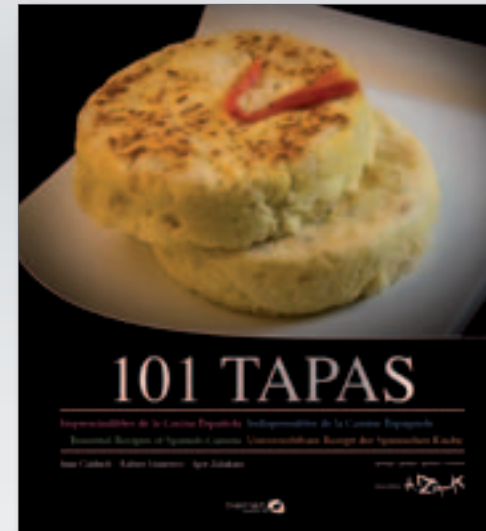
Patxi Trula es, según palabras de Karlos Arguiñano, el cocinero que más recetas ha elaborado en el mundo, más de 4000 platos diferentes. Con este bagaje Trula, el cocinero de los cocineros, nos presenta una obra completa y contrastada. El libro, además de cientos de recetas de bajo coste, recoge una serie de menús completos para todo un mes. También contiene un amplio capítulo dedicado a consejos para saber comprar, cocinar y congelar. Incluye además recetas básicas, salsas variadas e incluso bocadillos por poco dinero pero muy nutritivos, así como recetas para los peques de la casa.



101 Tapas

Imprescindibles de la cocina española

Autores: Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain y Juan Calduch
Prólogo: Juan Mari Arzak
Formato: 21,5 x 23,5 cm
Nº de páginas: 242
Encuadernación: Cartoné
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-51-2
P.V.P.: 24,95€



Escrito en cuatro idiomas: español, francés, inglés, alemán

Xabi Gutiérrez, Igor Zalakain y Juan Calduch, cocineros del prestigioso Restaurante Arzak en San Sebastián (tres estrellas Michelin) han recopilado y puesto al día las 101 tapas más populares y tradicionales de la cocina española.

Este libro no trata de técnicas novedosas, ni de recetas complejas, vanguardistas, o rompedoras, ni siquiera de productos extraños o exóticos. Es sencillamente un recetario muy completo de la parte más popular de la gastronomía española: las tapas. Recetas que a diario se viene elaborando desde hace años en bares y tabernas de España.



Cocina Oriental

Autor: Iwao Komiyama
 Formato: 19,5 x 26 cm
 Nº páginas: 168
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado color
 ISBN- EAN: 978-84-96177-54-3
 P.V.P.: 19,95 €



Si hay alguien que pueda explicar de forma clara y concisa los secretos de la Cocina Oriental es Iwao Komiyama. Este reputado cocinero argentino de origen japonés lleva más de 20 años divulgando las técnicas y recetas de esta ancestral cocina, tanto en televisión, como en las escuelas de cocina y congresos de gastronomía.

En este libro Iwao recoge parte de su trabajo en España dentro del Cana Hogarutil. Dividido en tres grandes apartados: Wok, Sushi y Cocina Oriental. Esta obra nos ofrece algo más que sabrosas y succulentas recetas de una de las cocinas más antiguas del mundo. Las características principales de Iwao Komiyama son la sencillez y la claridad de sus explicaciones.

Todas las recetas están pensadas para hacer en casa, además el libro contiene unos prácticos apartados dedicados a las salsas, a los ingredientes y a los utensilios más habituales. Además el autor nos propone una lista de ingredientes de sustitución por si no encontramos alguno de los originales. Un libro muy completo para practicar la magia de oriente en casa.



Salud a la carta

Recetas de cocina y remedios naturales
 El poder de los alimentos

Autores: Bruno Oteiza y Txumari Alfaro
 Formato: 21,5 x 23,5 cm
 Nº de páginas: 218
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N. - E.A.N: 978-84-96177-45-1
 P.V.P.: 23,95 €



En Salud a la carta se tratan de forma práctica y sencilla dos temas relacionados directamente con la salud: la cocina y los remedios naturales, escrito por dos expertos en estos temas. Txumari Alfaro nos enseña con varios remedios naturales soluciones para diversos problemas de salud, a la vez que nos explica las propiedades curativas de los alimentos. Por su parte, el cocinero Bruno Oteiza nos muestra cómo cocinar, sin complicaciones, recetas saludables. Alimentarse de forma equilibrada, disfrutando de carnes, pescados, verduras y frutas, no está reñida con el placer de la buena mesa. Salud a la carta es un libro que nos muestra el poder de los alimentos como fuente de salud.



Saber beber

Prevenir y tratar la resaca con los remedios de Txumari Alfaro

Autor: Txumari Alfaro
 Formato: 15 x 22,5 cm
 Nº de páginas: 120
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado blanco y negro
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-52-9
 P.V.P.: 12,95 €



El consumo de alcohol es casi tan antiguo como la propia historia de la Humanidad. Por esta razón no debe parecernos extraño que también desde la noche de los tiempos el hombre ha buscado diferentes métodos, remedios y procedimientos con el fin de prevenir uno de sus efectos inmediatos más molestos: la resaca.



Guía práctica de primeros auxilios para bebés y niños

Formato: 18,2 x 23,5 cm
 Nº páginas: 128
 Encuadernación: Rústica
 Interior: Ilustrado color
 ISBN- EAN: 978-84-96177-56-7
 P.V.P.: 13,95 €



Este manual está planteado para ayudar y poner al día a las familias y cuidadores infantiles con los últimos avances en primeros auxilios. Elaborado por un equipo especialista, explica de forma práctica y sencilla los aspectos a tener en cuenta y los pasos concretos a dar ante determinadas situaciones que se pueden presentar cuando se está al cuidado de niños.

Esta guía, junto con el instinto natural para cuidar a los más pequeños, será de gran ayuda para que se recuperen rápidamente de sus enfermedades y heridas. En ningún caso sustituye al personal sanitario pero será de gran utilidad en muchas ocasiones.



El jardín en casa



Formato: 19,4 x 26 cm
Nº. de páginas: 160
Encuadernación: Cartoné
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N. - E.A.N: 978-84-96177-49-9
P.V.P.: 9,95 €

En este primer libro de Jardinería de BRICOMANIA hemos abordado distintos consejos de jardinería agrupándolos entre capítulos. El primero trata sobre terraza. Y balcón, el segundo sobre plantas de interior y el último recoge consejos para el jardín. Tres escalas distintas donde intentamos llegar a todos los aficionados a la jardinería, descifrando el lenguaje de las plantas para que sirva de ayuda al entendimiento del mundo vegetal y la práctica de la jardinería.



Tu casa en orden

Guía básica de las tareas domésticas



Formato: 18,3 x 23,5 cm
Nº de páginas: 252
Encuadernación: Rústica
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N. - E.A.N.: 978-8-96177-50-5
P.V.P.: 19,95 €

Cerca del 40 por ciento de las personas tienen dificultades para mantener la casa limpia y organizada. La mayoría de la gente no nace con la habilidad de ordenar. Es algo que se aprende. Este es el objetivo de este libro. Ayudarnos a tener nuestra casa en orden y limpia. Un vistazo al sumario nos muestra el conjunto de tareas domésticas que se abordan en esta obra de forma sencilla pero muy práctica.



Cocina Exprés

Recetas para olla a presión

Autor: Karlos Arguiñano
 Formato: 19,5 x 25,5 cm
 Nº de páginas: 255
 Encuadernación: Cartoné
 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 cm
 Nº de páginas: 264
 Encuadernación: Cartoné 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 cm
 Nº de páginas: 200
 Encuadernación: Cartoné
 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 cm
 Nº de páginas: 272
 Encuadernación: Cartoné
 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 cm
 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 €



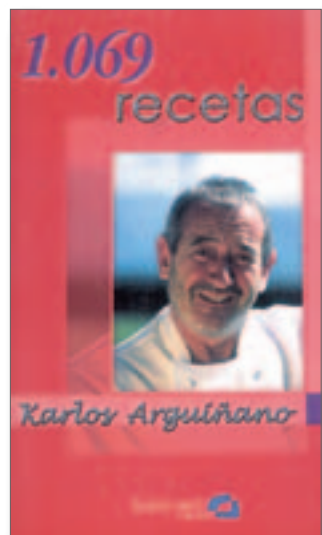
“En este libro he seleccionado más de cien nuevas recetas de mi programa de televisión. Por tanto, quienes me siguen a diario, saben que las he cocinado todas y que siguiendo las indicaciones de la elaboración se pueden preparar sin mayores dificultades. Además, para que resulte más sencillo, he incorporado 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 cm
 Nº de páginas: 252
 Encuadernación: Cartoné
 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 cm
 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 €

“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 doméstica, por tanto cocina barata, pero sana y divertida”

Recetas de Temporada

Autor: Karlos Arguiñano
 Formato: 21,5 x 23,5 cm
 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 €

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.



Gran Recetario Karlos Arguiñano

2001 recetas baratas y sencillas

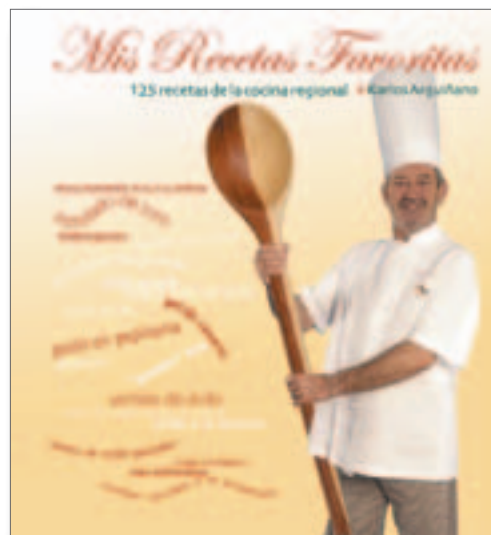
Autor: Karlos Arguiñano
Formato: 18,5 x 25 cm
Nº de páginas: 800
Encuadernación: Cartoné
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N.: 84-96177-26-2
E.A.N.: 9788496177260
P.V.P.: 36 €



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.



Mis Recetas Favoritas

125 recetas de la cocina tradicional

Autor: Karlos Arguiñano
Formato: 21,5 x 23,5 cm
Nº de páginas: 280
Encuadernación: Cartoné
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 capítulo muy interesantes de postres. Aquí encontraras recetas de todas las zonas, cocinadas con mi toque personal.

Atrévete a cocinar con Karlos Arguiñano

La forma más fácil de aprender

Autor: Karlos Arguiñano
Formato: 21 x 29,7 cm
Nº 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.



Delicias de Eva Arguiñano

para hacer en casa

Autora: Eva Arguiñano
 Formato: 21,5 x 23,5 cm
 Nº de páginas: 200
 Encuadernación: Cartoné
 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.



Hoy cocinas tú

Las recetas del programa de TV

Autora: Eva Arguiñano
 Formato: 21,5 x 23,5 cm
 Nº de 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.



Lo más dulce Eva Arguiñano

Autora: Eva Arguiñano
Nº de páginas: 192
Formato: 21,5 x 23,5 cm
Encuadernación: Cartoné
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.

La Pastelería de Eva Arguiñano

Autora: Eva Arguiñano
Formato: 21,5 x 23,5 cm
Nº de páginas: 240
Encuadernación: Cartoné
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”.



Atrévete con los postres

La forma más fácil de aprender

Autora: Eva Arguiñano
Formato: 21 x 29,7 cm
Nº de 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.

Las Tentaciones de Eva Arguiñano

Nuevos postres caseros

Autora: Eva Arguiñano
Formato: 21,5 x 23,5 cm
Nº de páginas: 200
Encuadernación: Cartoné
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 pretenden 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 cm
 Nº de páginas: 252
 Encuadernación: Cartoné 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 cm
 Nº de páginas: 240
 Encuadernación: Cartoné 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 cm
 Nº de páginas: 200
 Encuadernación: Cartoné
 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.

Cocina con Bruno Oteiza

Las recetas del programa de TV

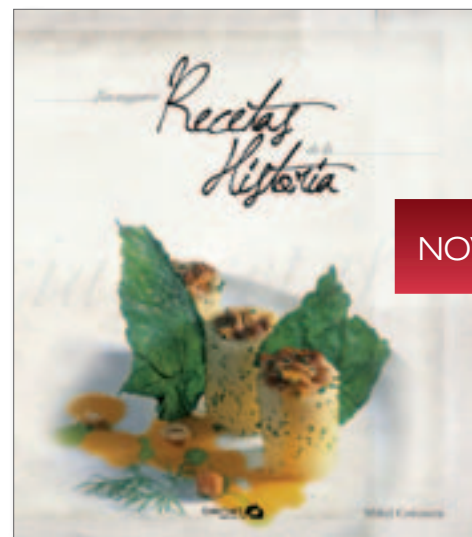
Autor: Bruno Oteiza
 Formato: 19,5 x 25,5 cm
 Nº de páginas: 199
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-39-0
 P.V.P.: 22,95€



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 mejores recetas de la historia

Autor: Mikel Corcuera
 Formato: 21 x 24 cm
 Nº páginas: 224
 Encuadernación: Rústica
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-55-0
 P.V.P.: 16,95 €



NOVEDAD

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”.

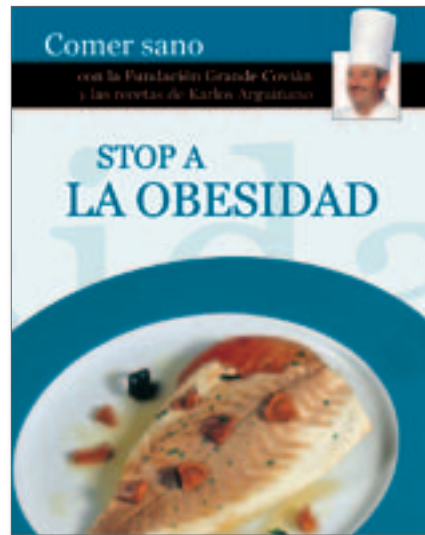
Juan Mari Arzak y Ferran Adrià.



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 cm
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.



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 cm
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 aúna 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.



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 cm
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.

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.

Combatir el estreñimiento

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 cm
Nº de 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€



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 cm
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 €



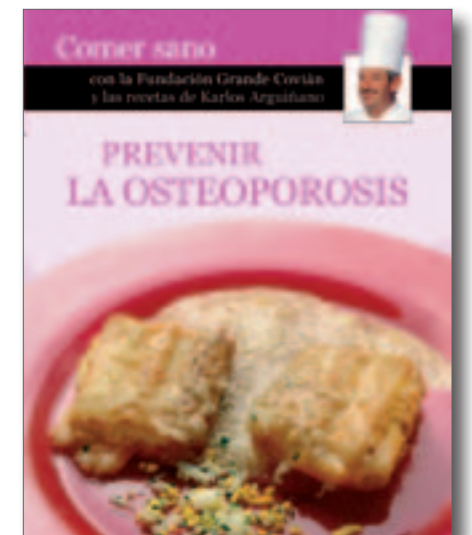
La diabetes es una de las enfermedades con mayor impacto a nivel social y sanitario, no sólo por ser muy frecuente, sino también por las graves consecuencias de las complicaciones crónicas y los enormes costes sanitarios derivados sobre todo del tratamiento de las mismas. En España, la diabetes es la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

Prevenir la osteoporosis

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 cm
Nº de 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.

Superbricomanía

Ideas y soluciones para el hogar

Formato: 21,5 x 27,5 cm
 Nº de páginas: 456
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-36-9
 P.V.P.: 34,95€

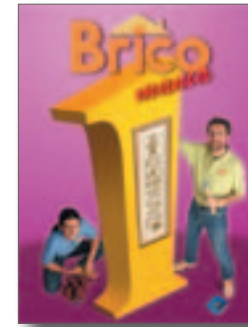


La guía más completa y práctica de ideas y soluciones realizadas en el programa de tv Bricomanía. Incluye 248 trabajos tanto del interior de la casa, como del exterior. Dentro del interior nos encontramos con soluciones imaginativas para todas las estancias del hogar: recibidor, dormitorio, salón, comedor, 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.



Bricomanía 1



Formato: 19,5 x 26 cm
 Nº. de páginas: 208
 Encuadernación: Rústica
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N.: 84-932768-4-7
 E.A.N.: 9788493276843
 P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 1

- Alargador eléctrico
- Centro de cactus
- Decapantes
- Tratamiento contra la carcoma
- Reparación de fugas de la cisterna W/C
- Reparación de pinchazo
- Alicatado de mesa
- Mueble compact disc
- Cajonera bajo cama
- Consolidar sillas
- Camión de madera
- Árbol de navidad
- Frutero
- Puertas de seguridad
- Lámpara de mesa
- Tapizar una silla
- Vidrieras emplomadas
- Flores secas
- Cajón reciclado
- Estarcido
- Decoración de una puerta
- Mesa mosaico
- Biombo
- Plato de reloj
- Mesa damero
- Pantalla de lámpara
- Refugio de pájaros
- Tumbona
- Cometa
- Invernadero portátil
- Pintar una moto
- Jardinera móvil

Bricomanía 2



Formato: 19,5 x 26 cm
 Nº. de páginas: 208
 Encuadernación: Rústica
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N.: 84-932768-6-3
 E.A.N.: 9788493276867
 P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 2

- Caja de herramientas
- Techo solar de automóvil
- Mesa con ruedas para salón
- Técnica del empapelado
- Mesa auxiliar para teléfono
- Reloj de sol
- Lámpara de pie
- Técnica del enmoquetado
- Caballito de madera
- Revistero
- Cabecero de cama
- Molduras de techo
- Estantería con halógenas
- Renovación de un mueble: craquelado y veteado
- Atril caballete de pintor
- Suelo de corcho
- Mueble CD
- Silla Tonet
- Arco de piedra
- Cambio de lavabo
- Espejo de baño
- Uniones sencillas de madera
- Conmutación a tres puntos
- Instalación de cocina I
- Instalación de cocina II
- Carretilla de madera
- Balaustrada
- Cesta de picnic
- Ménsula
- Barbacoa

Bricomanía 3



Formato: 19,5 x 26 cm
 Nº. de páginas: 200
 Encuadernación: Rústica
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N.: 84-932768-8-X
 E.A.N.: 9788493276881
 P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 3

- Friso de madera
- Apliques personalizados
- Cajas para betunes
- Estanque jardín
- Panera
- Tarima flotante
- Mueble zapatero
- Colgador cenefa
- Bañal envejecido
- Tendido de halógenos
- Teatro guiñol
- Adornos navideños
- Marmoleado de pintura
- Mesa reloj
- Dosel de cama
- Atril para equipo de música
- Cubre radiadores
- Veleta
- Mesillas de yeso laminado
- Banco abatible de terraza
- Mantel navideño
- Alicatado de baño
- Solado de gres
- Instalación de sanitarios
- Árbol de navidad
- Lámpara de jardín
- Columpio balancín
- Puerto de jardín
- Barbacoa

Bricomanía 4



Formato: 19,5 x 26 cm
Nº. de páginas: 200
Encuadernación: Rústica
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N.: 84-932768-9-8
E.A.N.: 9788493276898
P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 4

- Cama de madera
- Halógenos en techo falso
- Moldura de un marco
- Losetas autoadhesivas
- Archivador con revistero y cajones
- Armario con perchero abatible
- Restauración de mesa de hierro
- Librería
- Instalación de chimenea
- Tabique de yeso laminado
- Mesa supletoria
- Construcción de dominó
- Dorado de marcos
- Cabecero de cama
- Espejo tocador
- Caballetes para mesa
- Iluminación de acuario
- Caseta para el butano
- Persiana para buró
- Puertas para la caseta del butano
- Accesorios para baño
- Estanterías para esquinas
- Cañón de plomo
- Puzzle personalizado
- Lámpara de pie
- Mesa baja
- Celosía de hormigón
- Decoración de tinaja
- Cama infantil
- Instalación eléctrica por zócalo

Bricomanía 7



Formato: 19,5 x 26 cm
Nº. de páginas: 176
Encuadernación: Rústica
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N.: 84-96177-02-5
E.A.N.: 9788496177024
P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 7

- Armario mostrador
- Estantería
- Cornisa de estantería con halógenos
- Árbol colgador
- Friso de madera diagonal
- Silla de madera
- Cambiador
- Jardineras escalonadas
- Antena TV
- Banco rústico
- Mesa de forja y baldosa
- Solución decorativa para puerta
- Soporte para hamaca
- Isleta jardinera
- Grifo exterior
- Caseta para pájaros
- Fuente de piedra artificial
- Lámpara para jardín
- Personalización de armario en kit
- Solera de hormigón
- Diorama
- Árbol de navidad
- Salvamanteles
- Mesa rincón para ordenador
- Torre de música

Bricomanía 5



Formato: 19,5 x 26 cm
Nº. de páginas: 176
Encuadernación: Rústica
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N.: 84-96177-00-9
E.A.N.: 9788496177000
P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 5

- Instalación circuito de radiadores
- Aislamiento de paredes
- Instalación de canalón
- Plataforma de cochecito
- Instalación eléctrica de taller
- Colgador perchero
- Halógenos de railes
- Armario llavero
- Pérgola
- Mesa de gresite
- Platero rústico de madera
- Vallado para huerta
- Paraguero en DM y metal
- Tapizar una silla
- Lámpara de comedor
- Servilleteros de madera
- Marquesina
- Peanas imitando a piedra
- Maceteros de hormigón
- Dinosaurio balcón
- Galán de noche
- Jamonero
- Carrito auxiliar

Bricomanía 8



Formato: 19,5 x 26 cm
Nº. de páginas: 176
Encuadernación: Rústica
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N.: 84-96177-10-6
E.A.N.: 9788496177109
P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 8

- Renovar el recibidor
- Mesa de salón con elementos náuticos
- Falso techo
- Perchero infantil
- Luminaria decorativa
- Tejadillo
- Columna revistero
- Biombo tapizado
- Escudo heráldico
- Árbol navideño
- Caja mágica
- Colgador de tazas
- Colocar tarima flotante
- Calienta toallas
- Marco estantería
- Mesa auxiliar
- Instalar una cocina
- Alicatado de baño
- Cambiar el aspecto de una puerta
- Cabecero de cama
- Mostrador
- Estantería ligera
- Encimera de cocina alicatada
- Mesa semillero
- Pintar el cuarto de baño

Bricomanía 6



Formato: 19,5 x 26 cm
Nº. de páginas: 160
Encuadernación: Rústica
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N.: 84-932768-3-9
E.A.N.: 9788493276836
P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 6

- Tambor contenedor
- Peana macetero
- Cambio de cristal
- Apliques en cabecero
- Taburetes
- Friso de plástico
- Estanque en cascada
- Minigolf
- Mesa de cuarterones
- Estantería infantil
- Lámpara de comedor
- Decorar puerta de armario
- Cabecero de forja de madera
- Mesa de parchís
- Taburetes
- Mesita de uniones de soldadura
- Butaca
- Banco de trabajo
- Puerta con ojo de buey

Bricomanía 9



Formato: 19,5 x 26 cm
Nº. de páginas: 160
Encuadernación: Rústica
Interior: Ilustrado color
I.S.B.N.: 84-96177-21-1
E.A.N.: 9788496177215
P.V.P.: 16,95 €

CONTENIDOS BRICOMANÍA 9

- Enmoquetar el recibidor
- Asiento para bañera
- Estor con motivos futbolísticos
- Alternativa al abeto navideño
- Revistero en DM
- Banco abatible
- Cesto colgante de Navidad
- Pie de lámpara original
- Arenero
- Escritorio juvenil
- Restauración de butaca
- Jardinera pretil
- Estantería metálica
- Techo de yeso laminado
- Nivelar suelo
- Taburete de madera
- Jardín en terraza 1
- Jardín en terraza 2
- Mueble de baño
- Cenador
- Cubierta de cenador
- Macetero de forja
- Entarimado para exterior
- Lámpara de baño
- Cerradura multipunto
- Taburete con soldadura

Bricomanía 10

Formato: 19,5 x 26 cm
 Nº. de páginas: 176
 Encuadernación: Rústica
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N. - E.A.N: 84-96177-24-6
 P.V.P.: 16,95 €



BRICOMANIA completa su colección con el volumen 10, coincidiendo además con su X aniversario en televisión.

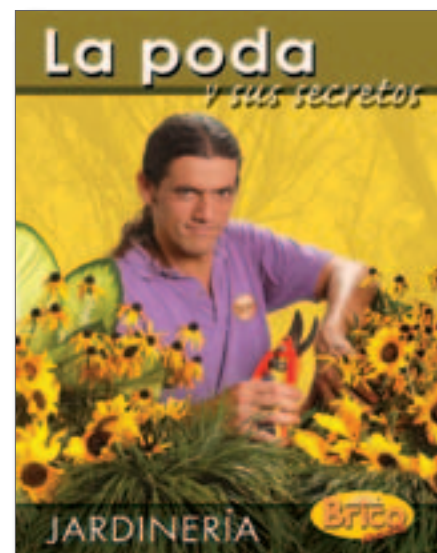
Entre los diversos trabajos que se muestran en este libro nos encontramos con un práctico mueble bar, un curioso archivador de CDs o una confortable tumbona con ruedas para nuestra terraza. Además de los prácticos briconsejos para arreglar tejas rotas, restaurar una mesa de centro o poner a punto una puerta metálica. Todos los trabajos están descritos con todo lujo de detalles, fotos del paso a paso, foto de las herramientas así como de los materiales y un despiece ilustrado para que no tengamos ninguna duda a la hora del montaje.



Briconsejos

Formato: 19,5 x 26 cm
 Nº. de páginas: 176
 Encuadernación: Rústica
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N.: 84-96177-06-8
 E.A.N.: 9788496177062
 P.V.P.: 16,95 €

En este libro hemos recopilado una selección de los mejores y sobre todo los más útiles BRICONSEJOS de los muchos que hemos realizado en el programa. Soluciones fáciles de realizar para cualquiera. Esta obra es "para todos los públicos", no solo para manitas expertos en bricolaje. Aquí encontraras una gran variedad de ideas, trucos, técnicas, pequeñas reparaciones o creaciones sencillas, seguro que alguno de estos BRICONSEJOS te será de utilidad.



La poda y sus secretos

Formato: 19,5 x 26 cm
 Nº. de páginas: 176
 Encuadernación: Rústica
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N.: 84-96177-11-4
 E.A.N.: 9788496177116
 P.V.P.: 16,95 €

"Para realizar las podas en su momento y correctamente lo mejor es, ante todo, entender la planta, es decir, cómo y cuánto crece, cuándo y cómo florece... Si somos capaces de establecer un diálogo con las plantas nos daremos cuenta de que muchas veces ellas mismas nos indican cuáles son las ramas que debemos podar. Para ello hay que aprender el lenguaje de las plantas. En este libro hemos agrupado los conocimientos básicos y necesarios para que cualquiera pueda realizar la poda de sus plantas, respetándolas y valorándolas. Descubrimos las técnicas y criterios fundamentales para que la poda no se convierta en una acción desconcertante para los aficionados a la jardinería".



101 Plantas de interior

Conoce, cuida y disfruta

Formato: 21 x 24 cm
 Nº de páginas: 240
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N.: 84-96177-22-X
 E.A.N.: 9788496177222
 P.V.P.: 25,95 €



101 Plantas de interior es una guía práctica y de fácil comprensión que nos acerca al mundo de estas preciosas compañeras del hogar. Seleccionadas por el popular Iñigo Seguro, todas las plantas de este libro son fáciles de encontrar en los comercios especializados. Con los sencillos consejos de este libro y un mínimo de atención conseguiremos que, en nuestros hogares, las plantas sean a la vez un espléndido elemento decorativo y unas gratificantes compañeras que prosperan y se hacen más hermosas con nuestros cuidados.



Decolores

Aprenda a combinar colores creando su propio estilo de hogar

Formato: 14,5 x 19,5 cm
 Nº de páginas: 256
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N. - E.A.N.: 978-84-96177-33-8
 P.V.P.: 23,95 €



¿Cuál es el secreto para decorar y transformar cualquier habitación rápida y fácilmente? DECOLORES le muestra cómo encontrar colores que entonen y combinen bien. En este libro, práctico e inspirador, se han dividido los colores por grupos principales y se ofrecen 200 gamas de tonalidades. Cada capítulo ofrece una selección de tonos, desde los vivos colores primarios a los delicados colores pastel. Descubra cómo puede usarse el color para crear ambientes o dar la sensación de espacio, profundidad, calidez y luz. Diseñe sus propias creaciones basadas en la naturaleza, el arte, los viajes o en su tema favorito. Cree dormitorios cálidos y atractivos, relajadas salas de estar, y cocinas y cuartos de juegos vivos y enérgicos.



Decogarden

La decoración práctica en tus manos

Formato: 28 x 28 cm
 Nº de páginas: 188
 Encuadernación: Cartoné
 Interior: Ilustrado color
 I.S.B.N.: 84-96177-25-4
 E.A.N.: 9788496177253
 P.V.P.: 25,95 €



DECOGARDEN nos ayuda a crear ambientes más acogedores.

El exitoso programa de televisión DECOGARDEN nos enseña, en esta su primera obra, soluciones ingeniosas para el hogar por poco presupuesto. Una zona de estudio en un metro cuadrado, un biombo con un pantalón vaquero, un curioso mueble para el baño partiendo de una antigua mesilla de noche y como preparar un magnífico centro floral con plantas de temporada. Trabajos sencillos que, sin necesidad de ser un "manitas", ni tener un gran taller, podemos realizar en casa. Todos los trabajos vienen explicados con las fotos del paso a paso, los materiales necesarios y las herramientas imprescindibles.

DECOGARDEN presenta una nueva forma de reciclar, crear y ambientar donde los límites los pone el lector.



Red de Distribución

Zona: Madrid, Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Guadalajara

SGEL
 Avda. Valdelaparra, 29
 Pol. Industrial
 28018 Alcobendas (Madrid)
 Tel.: 91.657.69.55
 Fax: 91.657.69.58

Zona: Aragón y La Rioja

CONTRATIEMPO
 Las Sabinas 63
 Pol. Ind. Malpica-Alfinden
 50171 La Puebla de Alfindén (Zaragoza)
 Tel.: 976.10.78.59
 Fax: 976.10.79.34

Zona: Andalucía y Extremadura

NADALES
 Camino Bajo s/n
 18100 Armilla (Granada)
 Tel.: 902.131.014
 Fax: 902.153.933

Zona: Canarias

TROQUEL
 Urbanización Industrial Montaña
 Blanca Parcela 31-A
 35416 Arucas (Gran Canaria)
 Tel.: 928.62.17.80
 Fax: 928.62.17.81

Zona: Castilla y León

LIDIZA
 Avda. Soria 15
 47193 La Cistérniga (Valladolid)
 Tel.: 983.40.30.60
 Fax: 983.40.30.70

Zona: Galicia
 ALONSO LIBROS
 Vía Faraday, 41 bis
 Pol. Ind. Del Tambre
 15890 Santiago de Compostela
 Tel.: 981.58.86.00
 Fax: 981.58.91.11

Zona: Euskadi, Navarra y Cantabria

BERRIAK COMERCIAL DE EDITORIALES
 Responsable comercial: Ángel Mazuela
 Tel.: 608.173.463
 C/ Pintor Larroque, nº 3 (trasera)
 48004 Bilbao
 Tel.: 94.411.80.22
 Fax.: 94.473.07.60

Zona: C.A. Valenciana, Murcia y Albacete

LYRA
 C/ Dels Collidors 2
 46210 Picanya (Valencia)
 Tel.: 961.59.07.81
 Fax: 961.59.08.84

Zona: Asturias

ASTURARCO
 C/ Peña Brava – Parcela 22-A
 33192 Silvota – Llanera (Asturias)
 Tel.: 985.26.53.71
 Fax: 985.26.36.35

Zona: Catalunya, Baleares y Andorra

CELIC
 C/ Calabria 171-173, 7º- 7ª
 08015 Barcelona
 Tel. - Fax: 93.226.84.25

bainet
 editorial

www.bainet-editorial.com

Ahora Bainet editorial más cerca y más fácil con la pagina web www.bainet-editorial.com
En ella podrá informarse al momento de todas las novedades, consultar nuestro catálogo y conocer la información detallada de todos los títulos publicados.
Además, podrá registrarse y recibir periódicamente nuestro boletín de novedades en su correo electrónico.
Damos un paso para estar más cerca de usted y pueda, a la vez, informarnos de todo aquello que le parezca más relevante.



Índice

Novedades	
Cocina Vasca	2
1069 Recetas de Cocina	3
20 Aniversario	3
Comer Sano y con Fundamento	4
Arzak Secretos	5
Cómo ahorrar cocinando	6
101 Tapas	7
Cocina Oriental	8
Salud a la carta	9
Saber beber	10
Guía práctica de primeros auxilios para bebés y niños	11
El jardín en casa	12
Tu casa en orden	13
Cocina	
Cocina Exprés	14
Cocina fresca	14
Pintxos y tapas	15
Karlos Arguiñano en tu cocina	15
La Cocina de	16
Karlos Arguiñano	16
1069 Recetas de Cocina	16
Cocinando con Karlos Arguiñano	17
Recetas de Temporada	17
Gran Recetario Karlos Arguiñano	18
Mis Recetas Favoritas	18
Atrévete a cocinar con Karlos Arguiñano	19
Delicias de Eva Arguiñano	20
Hoy cocinas tú	21
Lo más dulce Eva Arguiñano	22
Atrévete con los postres	22
La Pastelería de Eva Arguiñano	23
Las Tentaciones de Eva Arguiñano	23
Arzak Recetas	24
Arzak Bocados	25
Cocina para 2	26
Las mejores recetas de la historia	26
Cocina con Bruno Oteiza	27
Salud	
Stop a la obesidad	28
Reducir el colesterol	29
Regular la hipertensión arterial	30
Controlar la diabetes	30
Combatir el estreñimiento	31
Prevenir la osteoporosis	31
Bricolaje	
Superbricomanía	32
Bricomanía 1-9	33-35
Bricomanía 10	36
Briconsejos	36
Jardinería	
La poda y sus secretos	37
101 Plantas de interior	38
Hogar	
Decolores	39
Decogarden	40



bainet 
editorial

C/ Uribitarte, 18 · 6ª planta
48001 · Bilbao
Tfno: 944 010 750 · Fax: 944 010 757

www.bainet-editorial.com