



Si como dice el refrán «con tripa vacía, corazón sin alegría», nada mejor que poner remedio al hambre preparando un plato de comida que invite al buen yantar. Por ello, y a sabiendas de que no siempre sabemos por dónde empezar en el arte de cocinar, la reconocida periodista gastronómica María Jesús Gil de Antuñano nos enseña a través de este manual de cocina del siglo XXI a elaborar de forma fácil primeros y segundos platos y presentarlos a la mesa de la manera más atractiva sin la necesidad de disponer de ingredientes muy sofisticados.

La cocina de hoy en España incluye una selección de cerca de 500 recetas de cocina tradicional puestas al día, así como los mejores consejos y trucos culinarios para que puedas ponerlos en práctica. Descubrirás que la cocina es algo más que una mera estancia de la casa. Es el lugar en el que el alma se alimenta.