

image not found or type unknown



En casa con JoséRa

JoseRa Castillo

Fecha de publicación:

15/12/2021

80 recetas para compartir con tu familia e invitados

Sello Editorial:

Planeta

Vuelve el autor *bestseller* de *Postres con cariño* con 80 recetas dulces y saladas para consentir a tu familia y a tus invitados, ¡con toque de chef!

Contacto de prensa

Nombre: Melissa Moreno
Cabrera

Porque no hay nada mejor que una rica comida casera, el chef JoséRa Castillo presenta 80 recetas de su propia cocina, en seis tiempos, listas para preparar un menú delicioso: salsa de aguacate con un toque de hoja santa, aguachile de camarón, costillas BBQ con un *twist* de mezcal, mil hojas de papa y cochinita pibil son algunos de sus platillos estrella. Desde luego, no podía faltar su inigualable pastel de chocolate en capas con el que, fiel al espíritu de su chocolatería QUE BO!, impresionarás a tus visitas.

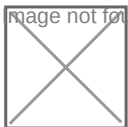
Email:

mmorenoc@planeta.com.mx

«Querido lector, espero que encuentres sabores sorprendentes en estas recetas y que guíen a tu cocinero interior. Disfrútalas con quienes amas y recuerda que la vida se trata de eso: saborear, guisar y compartir». JoséRa Castillo

Incluye los tips de JoséRa para ser un estupendo anfitrión y una selección de utensilios básicos para armar una cocina digna de un chef.

image not found or type unknown



JoseRa Castillo

Es fundador de QUE BO! Chocolatería Mexicana Evolutiva y Aula QUE BO! Centro de Formación de Chocolateros. La Universidad Cergy-Pontoise, en Francia, le otorgó el título de Maestro Chocolatero de las Américas. *Dessert Professional Magazine* lo incluyó en su Top 10 Chocolatiers of North America y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural lo reconoce como Máximo Exponente de Cacao Mexicano y Maestro Chocolatero. Obtuvo medallas en las competencias 2018, 2019 y 2020 de los International Chocolate Awards. En 2020 el congreso local lo nombró embajador turístico de la Ciudad de México y, desde 2012, ha sido seleccionado como uno de los mejores chocolateros del mundo por *Le Guide des Croqueurs de Chocolat*.