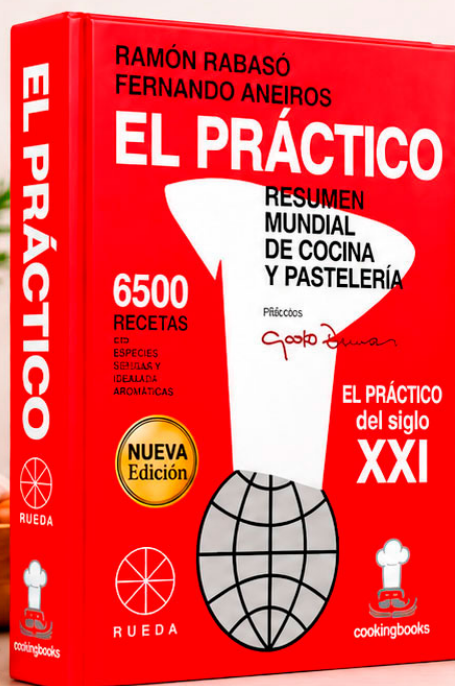


EL PRÁCTICO 6500 Recetas

La Biblia en Cocina

COOKING BOOKS Nueva Edición - PAPEL + DIGITAL + AutoRecetas



RESERVAS ABIERTAS

EL PRÁCTICO vuelve al papel

Reserva tu ejemplar y empieza a consultarlo hoy.

62,40 €



Reserva ahora la edición en PAPEL y aprovecha la oferta exclusiva de compra anticipada, con eBook digital y AutoRecetas incluidos.



Libro en papel

La referencia de siempre, en una cuidada edición actual.



eBook inmediato y futuras actualizaciones

Empieza a consultarlo hoy y recibe sin coste las actualizaciones que se publiquen.



AutoRecetas Android de obsequio

La app para tener siempre a mano todas las recetas.

Dossier COCINA PROFESIONAL

EL PRÁCTICO + AutoRecetas

EL PRÁCTICO: más de un siglo de conocimiento culinario

La historia de **EL PRÁCTICO** comienza en **1920**, cuando **Ramón Rabasó** publicó por cuenta propia la primera edición en la **Imprenta Pere Pijoan de Tarragona**. Aquella obra reunía **2.400 recetas**.

En las ediciones posteriores, Rabasó fue ampliando su contenido hasta alcanzar las **5.250 recetas en 1957**. Más adelante, **Fernando Aneiros** completó el recetario hasta las **6.500 recetas de la edición de 1970**, que dieron a la obra el nombre con el que hoy la conocemos.

La próxima publicación será la **duodécima edición**, revisada y actualizada para acercar este legado de cocina y pastelería a una nueva generación de profesionales, docentes y estudiantes.

Mucho más que un recetario

Un sistema de conocimientos para la consulta profesional

El valor de EL PRÁCTICO reside tanto en sus 6.500 recetas como en la estructura que las relaciona con las técnicas, los productos y la organización del trabajo. La obra se articula en tres grandes partes.

1. Informaciones

Terminología culinaria, alimentación, instalaciones y organización de cocinas, menús y cartas, presentación de platos, pesos, cortes de carne, buffets, banquetes y restauración hotelera. Este conjunto permite conocer el contexto profesional en el que se desarrolló la obra.

2. Recetario

Las elaboraciones se organizan en trece grandes categorías, de la A a la M:

A · Fondos y guarniciones	H · Despojos y embutidos
B · Aperitivos y fiambrería	I · Grillados y pequeñas piezas de carne
C · Salsas y relevés	J · Aves domésticas
D · Sopas	K · Caza de pluma y pelo
E · Huevos	L · Legumbres y verduras
F · Pescados	M · Pastelería y confitería
G · Entradas fuertes	

3. Apéndices

El índice alfabético y el Diccionario Práctico de Cocina facilitan la búsqueda y la comprensión del vocabulario técnico: blanquear, brasear, bridar, napar, reducir y otras voces del oficio.

Consultar una receta es también comprender cómo se relacionan sus ingredientes, técnicas y preparaciones de base



EL PRÁCTICO en la cocina profesional

Una referencia para consultar, resolver y desarrollar criterio

En el trabajo de cocina, EL PRÁCTICO permite recuperar preparaciones, revisar sus fundamentos y relacionar técnicas, productos y elaboraciones de base. Su organización facilita la consulta y ofrece un apoyo para desarrollar platos con criterio propio.

Una ayuda en el trabajo diario

- Consultar fondos, salsas, guarniciones y métodos de cocción.
- Recordar preparaciones clásicas y comprender sus relaciones.
- Precisar el vocabulario técnico y facilitar un lenguaje común en cocina.
- Encontrar puntos de partida para desarrollar nuevas elaboraciones.

De la referencia a la práctica

Una salsa puede orientar la construcción de un plato; una guarnición, sugerir una combinación; una técnica, ayudar a decidir cómo trabajar un producto. La obra ofrece una base para analizar opciones y desarrollar soluciones adaptadas a cada cocina.

Aplicaciones para el cocinero y la cocinera

- Reinterpretar una preparación clásica para la carta del restaurante.
- Comparar métodos y adaptar elaboraciones a productos de temporada.
- Diseñar un menú a partir de preparaciones de referencia.
- Investigar cortes y recetas de aprovechamiento.

Consultar con una mirada actual

La edición digital conserva la terminología original para preservar su valor histórico. Algunos conceptos sobre nutrición, instalaciones o procedimientos corresponden a su época y deben interpretarse desde el conocimiento profesional actual.

Conocer los fundamentos permite adaptar una receta con criterio y desarrollar una cocina propia

RECOMENDACIONES y AMIGOS de "EL PRÁCTICO"



EL PRÁCTICO del siglo XXI

Conservar el legado y facilitar su uso por las nuevas generaciones



Cooking Books y Editorial Rueda trabajan en una edición actualizada de EL PRÁCTICO para 2026. El proyecto busca preservar la identidad de la obra y revisar sus contenidos desde los conocimientos y las necesidades de la cocina contemporánea.

Dirección y coordinación

La actualización está confiada a **Carlos Ruiz del Castillo**, autor del Diccionario Enciclopédico **GASTRONOMÍA de la A a la Z**, obra con el aval de la Real Academia de Gastronomía y de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, nominada a los Premios Gourmand 2026.

Su experiencia en investigación, clasificación y contextualización del conocimiento gastronómico aporta una base para revisar el clásico y facilitar su comprensión.

Una actualización abierta a la cocina real

El proyecto cuenta con la colaboración de profesionales y Escuelas de Cocina y Hostelería, nacionales e internacionales. Su experiencia permite analizar terminología, ingredientes, técnicas y procesos desde la práctica profesional actual.

Una obra viva al servicio de la profesión

La nueva edición propone estudiar los fundamentos de la cocina clásica, comprender su evolución y trasladar ese conocimiento al trabajo contemporáneo. El encuentro con GASTRONOMÍA de la A a la Z une el recetario con la investigación y la explicación del conocimiento culinario.

Conservar. Revisar. Explicar. Actualizar. Compartir.

EL PRÁCTICO + AutoRecetas

El legado culinario y el recetario personal del chef



Todo recetario comienza por su elemento esencial: LA RECETA. En ella se reúnen los ingredientes, las cantidades, el proceso de elaboración y la experiencia que permite reproducir, adaptar y mejorar un plato.

EL PRÁCTICO: un legado para consultar

EL PRÁCTICO reúne el conocimiento de generaciones de cocineros. Sus preparaciones permiten consultar técnicas, comprender los fundamentos del oficio y encontrar inspiración para nuevas elaboraciones.

AutoRecetas: un recetario para seguir creando

AutoRecetas es una aplicación concebida en torno a **LA RECETA**, pensada para que cada profesional pueda confeccionar, organizar y conservar su propio recetario. Cada ficha recoge ingredientes, cantidades, elaboración y Notas del Chef: ajustes, consejos y observaciones nacidos del trabajo en cocina.

Con la compra de EL PRÁCTICO, AutoRecetas para Android se incluye como OBSEQUIO: un complemento para que el chef sume sus propias creaciones al conocimiento que encuentra en la obra y siga haciendo crecer su recetario.

Un recetario que crece contigo

Tus propias recetas y nuevos contenidos para ampliar tu cocina

AutoRecetas, incluida como OBSEQUIO con EL PRÁCTICO, permite al chef construir un recetario vivo, que crece con su experiencia, sus creaciones y los contenidos que decida incorporar.

1. Confecciona tus propias recetas

Documenta tus elaboraciones, las especialidades de la casa y las ideas que surgen en cada servicio. Conserva los ingredientes, las cantidades, el procedimiento y las Notas del Chef para reproducir los resultados y perfeccionarlos con el tiempo.

Una receta de EL PRÁCTICO también puede ser el punto de partida de una creación personal. Consulta sus fundamentos, desarrolla tu interpretación y regístrala en AutoRecetas, dejando constancia de la receta que la inspiró y de tus aportaciones.

2. Amplía tu recetario con packs temáticos

COOKING BOOKS ofrece también **packs temáticos de recetas con las fichas ya cumplimentadas y verificadas**, listos para incorporar a AutoRecetas.

Estos packs permiten ampliar el recetario con nuevas propuestas y elegir los contenidos que mejor se adapten a los intereses y necesidades de cada profesional.

Los packs son opcionales y se adquieren por separado, de forma individual. No están incluidos en el obsequio de la aplicación.

Una obra de referencia. Un recetario propio.

EL PRÁCTICO aporta el legado bibliográfico. AutoRecetas te permite complementarlo con tus recetas y, si lo deseas, con los packs temáticos de COOKING BOOKS.

LA RECETA es el vínculo entre el conocimiento que recibes, la cocina que practicas y la experiencia que conservas.

Reserva EL PRÁCTICO y recibe AutoRecetas para Android de obsequio.

www.elpractico.net · www.autorecetas.com
COOKING BOOKS · cookingbooks.es

