

5 youtubers de cocina que no puedes perderte

[5 youtubers de cocina que no puedes perderte](#)

[imprimir](#)



El mundo de la cocina parece estar en auge. En los últimos años, ha llegado a ser un tema de interés que cada día suma más seguidores. La emisión de programas en la televisión sobre cocina amateur, así como los canales de YouTube y blogs culinarios, han llevado a todas las casas la idea de que se pueden elaborar recetas gastronómicas de cierto nivel aunque no seas un experto chef. ¿Qué mejor manera de aprender a cocinar que de la mano de los mejores? ¡No te quedes atrás y súmate a la moda *youtuber*!

Además, te invitamos a que eches un vistazo a los [vídeos de nuestro canal de YouTube](#) que explican, paso a paso, las recetas más sabrosas para preparar con tu Chef Plus Induction Pro.



Por el momento, te dejamos con estos 5 canales culinarios de YouTube que seguro serán de tu interés. ¡Si te apasiona el mundo de la cocina no te los puedes perder!

- [Javi Recetas](#). Sus menús son fáciles de elaborar y los ingredientes son aptos para todos los bolsillos. Con casi 50.000 suscriptores, ¡este canal de cocina propone recetas al alcance de todos!
- [El Cocinero Universitario](#) o “Cocina con Alberto Valle” prepara recetas rápidas y sin complicaciones. Busca simplificar los platos y elaborar recetas para todos los públicos. ¡Ya cuenta con más de 70.000 suscriptores!
- [Lo he cocinado yo](#). Con casi 130.000 suscriptores, en este canal encontrarás todo tipo de platos: aperitivos, ensaladas, pasta, postres, etc. Su protagonista, Fuensanta, explica de forma clara y sencilla cómo preparar sus recetas preferidas.



· **Tuiwok Estilo**. Teresa y Merche explican, con simpatía y dinamismo, cómo elaborar recetas fáciles, saludables y creativas. Un claro ejemplo de que, paso a paso, podemos llegar a crear platos que nos parecían imposibles. ¡Cuentan con una legión de fans que supera los 130.000 suscriptores!

· **Las Recetas de MJ**. Con más de 400.000 suscriptores, cada semana María José enseña nuevas recetas, tanto dulces como saladas, para todos los gustos y estilos. Su filosofía es lo que la hace única: *“Los que enseñan a cocinar son los cocineros, ellos tienen la preparación y la experiencia. Yo lo único que hago es mostrar cómo cocino. Eso es lo que la gente de a pie ha visto en los canales de cocina de YouTube: que somos como ellos y que si nosotros podemos hacerlo, ellos también”*.



En Chef Plus hemos querido unirnos a esta tendencia para que puedas disfrutar de la cocina. En nuestro blog encontrarás recetas, consejos nutricionales, ideas culinarias y mucho más. Y por supuesto, ¡no olvides suscribirte a [nuestro canal de YouTube!](#)

Etiquetas

[cocina](#)

[youtube](#)

[youtubers](#)

[receta](#)

[recetas](#)

[robot de cocina](#)

[mejor robot de cocina](#)

[blogger](#)

[consejos nutricionales](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar