GUIA COMPLETA PARA COCINAR CON INGREDIENTES VEGANOS



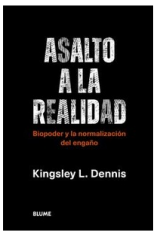
Editorial	BLUME
Materia	<Genérica>
Colección	BLUME
EAN	9788416138654
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	140x200x mm.
Peso	480
Precio (Imp. inc.)	16,90€

NEWMAN, JONI MARIE

SINOPSIS

Un análisis de los mejores y más recientes ingredientes que pueden emplear los veganos para crear en casa unas soberbias comidas vegetales a partir de cualquier receta. ¿Sabía, por ejemplo, que, además de como sustitutivo del huevo y elemento aglutinante, las semillas de chía se pueden usar para hacer helados, bollería, mermeladas e incluso queso? ¿O que el aceite de coco se puede sustituir fácilmente por mantequilla vegana? ¿Y qué le parecería elaborar una pecaminosa nata montada con la crema de coco? ¿Y usar la sabrosa yaca en lugar de la carne picada o las lentejas en lugar de hamburguesas? Con este libro aprenderá estos y otros trucos gracias a las sencillísimas sustituciones de los lácteos, los huevos, la carne y el pescado realizadas con productos e ingredientes naturales siempre que resulta posible (¡incluidas sus propias versiones caseras!). Tanto si se está iniciando en el veganismo como si ya es un veterano, adoptar el estilo de vida vegano nunca había sido tan fácil. á «Aprenda a sustituir la leche, el queso, la carne y otros productos animales en el contexto de sus alimentos y recetas favoritos (¿alguien se atreve con el beicon vegano?). Téngalo a mano en la cocina: lo utilizará a menudo». j. l. fields, profesora de veganismo «Joni y Celine están al frente de la revolución vegana, constituida a base de plantas. Ellas logran que pasarse al veganismo sea un juego de niños». jasmin singer/mariann sullivann, Our Hen House á ...

Títulos relacionados



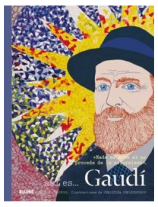
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU