

300 técnicas de la cocina vegetariana

Más de 100 recetas, más de 1.000 fotografías

Máñez, Carlota

Editorial: Océano-Ambar

ISBN: 9788475567785

Páginas: 354

Dimensiones: 21 x 21 cm

Encuadernación: Tapa dura con sobrecubierta

PVP.: 24,90 €



SINOPSIS

LA COCINA VEGETARIANA EXPLICADA PASO A PASO.

Sabrosas y reconfortantes cremas de verduras, recetas a base de pasta, legumbres, seitán, tofu y todo tipo de hortalizas... Además de nutritiva y saludable, la cocina vegetariana es una opción que permite elaborar gustosos platos con los que mimar a los tuyos.

Una forma sana y equilibrada de entender la cocina y la alimentación que nos ofrece multitud de posibilidades, sabores, aromas y texturas. Para los recién llegados y para los que quieren aprender mucho más sobre este saludable tipo de cocina, este es un libro imprescindible en el que encontrarás:

- Tipos de cocción y procedimientos para elaborar los mejores platos.
- Multitud de trucos y consejos fáciles de aplicar.
- Un completo repaso a todos los utensilios y aparatos que necesitas.
- Una elaborada sección sobre las energías positivas en la cocina, según el arte del Feng Shui.

Y más de 300 técnicas culinarias explicadas paso a paso que te ayudarán a preparar las recetas vegetarianas más apetitosas y actuales.