



REDES SOCIALES



PUBLICIDAD ONLINE



Slow cooker vegetal. Recetas veganas con olla de cocción lenta

La guía de la cocina vegetal para los amantes de la olla de cocción lenta

Para este libro, el Slow Cooker de Marta Miranda se viste con las mejores galas vegetales en un práctico recetario de cocina basada en plantas. Un libro de cocina vegetal que gusta a todos: omnívoros y exomnívoros, personas veganas y vegetarianas, amantes de las verduras, enamorados de las legumbres, comedores de potajes, soperos empedernidos y todas aquellas almas a las que les encanta untar cosas ricas en buen pan y no perdonan un succulento brownie de vez en cuando.

Sus más de 90 recetas te ayudarán a mejorar tu alimentación diaria con una gran variedad de platos vegetales deliciosos.

Slow Cooker Vegetal es un libro de recetas para todos:

- Si tienes un slow cooker y quieres incrementar la presencia de legumbres y hortalizas en tu mesa, desde el desayuno hasta los postres.
- Si deseas estructurar una dieta vegana en torno a la cocina con slow cooker.
- Si estás pensando en reducir el consumo de proteína animal en tu dieta.
- Si amas las hortalizas y legumbres y están siempre presentes en tus platos.

Todas las recetas llevan dos fotografías: una de los ingredientes dentro de la olla de cocción y otra del plato terminado. En el texto se indican los ingredientes y las cantidades, un paso a paso de la preparación, la temperatura y el tiempo de cocción, y los consejos tan característicos y útiles de la autora.

Marta Miranda. Nacida en Donostia y afincada en Madrid, durante años se ha dedicado a cocinar profesionalmente para varios restaurantes. Actualmente colabora con El Comidista, la web sobre cocina de El País, y elabora y escribe recetas para cocinar en crock pot o slow cooker, mediante su blog Crockpotting.es.

IG: @ratamala @crockpotting
TW: @ratamala @crockpotting

FB: @crockpotting FB (grupo): Crockpotizados.Cocina Con Slow Cooker

Número de páginas: 240

Formato: 18,5 x 23,5 cm

Encuadernación: rústica con solapas

Código: 2651088

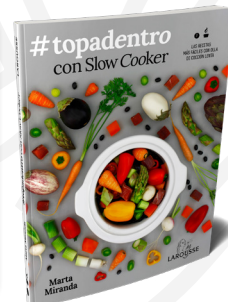
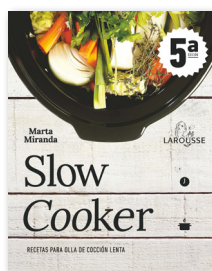
ISBN: 978-84-18100-68-0

Precio: 16,90 euros

Edición: 1ª edición/ Septiembre 2020

Clasificación: Cocina y gastronomía > Cocina

En la misma colección:



LAROUSSE