

## VEGAN AND FAMILY

### Toni Rodríguez

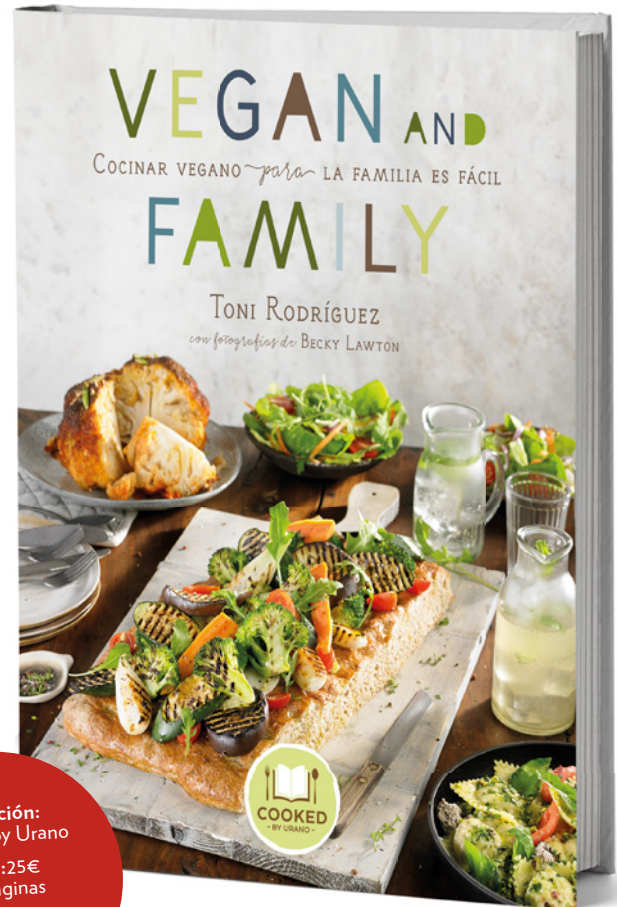
**Cocina vegana para disfrutar en compañía. Platos, postres, snacks y mucho más para las pequeñas y grandes ocasiones.**

El chef Toni Rodríguez, gran pionero de la cocina y la pastelería veganas, que lleva años investigando y divulgando las deliciosas posibilidades que nos ofrecen los productos cien por cien vegetales, muestra el lado más irresistible y festivo de la cocina vegana en su nuevo libro *Vegan and family*.

Rodríguez presenta **más de setenta recetas** para las pequeñas y grandes ocasiones (incluidos dieciséis menús completos) que permitirán descubrir el lado más creativo y delicioso de la cocina libre de productos animales. Una alternativa saludable, económica, ética y más responsable con el medio ambiente.

¿Y si sorprendieras a los amigos con una deliciosa quiche de alcachofas, patatas y champiñones? ¿Qué te parecería disfrutar en familia de unos riquísimos tacos de champiñones rebozados y guacamole? ¿O incorporar a tu menú diario recetas tan especiales y sencillas como el paté de maíz y tomillo? En *Vegan and Family* se incluyen recetas de pasta, cremas, patés, estofados, ensaladas, arroces, snacks y bocadillos... Sin olvidar los irresistibles postres de Toni Rodríguez, pura tentación para todos: tarta de chocolate y frambuesa exprés, pastel de zanahoria sin gluten, crumble de frutos rojos...

**Este libro está lleno de superplatos sin grandes complicaciones.** Preparar una comida espectacular no requiere muchos ingredientes ni complicadas elaboraciones. Toni Rodríguez, en colaboración con la fotógrafa gastronómica Becky Lawton, lo hace posible en esta obra que es una fiesta para los sentidos.



**Colección:**  
Cooked by Urano  
**P.V.P.:** 25€  
224 páginas  
**Lanzamiento:**  
mayo de 2019



### Toni Rodríguez

Es un joven chef de cocina vegana, investigador incansable y creador de la marca de repostería Lujuria Vegana. Hace más de catorce años decidió renunciar a los productos de origen animal y hacer una dieta a base de verduras, legumbres y cereales. Hoy está considerado uno de los grandes pioneros de la cocina vegana en Europa, que ha revolucionado el mundo de la pastelería con productos

totalmente nuevos. Ha trabajado en diversos restaurantes vegetarianos y veganos de Barcelona, Madrid y Mallorca, incluida su estancia como jefe de cocina en el restaurante Bon Lloc de Palma. También ha escrito diversos libros de cocina y pastelería veganas en colaboración con la fotógrafa Becky Lawton.

