

NACHO SÁNCHEZ
CHEF DE PIZZI&DIXIE

SLOW VEGAN

RECETAS
VEGETALES
GOURMET



Slow vegan

Slow vegan recoge una exclusiva y cuidada selección de las recetas más emblemáticas de Nacho Sánchez, el chef del famoso restaurante vegano Pizzi&Dixie.

Cien por cien basado en plantas, apostando por el producto fresco y de calidad, en esta obra el autor nos muestra su particular forma de entender la cocina en la que aúna el concepto slow que huye de la inmediatez a la hora de cocinar, vegan porque no hay ingredientes de origen animal, y gourmet como la única forma que concibe de realizar cada una de sus elaboraciones. Una búsqueda de la excelencia en sabores, aromas, texturas y sensaciones.

Un libro de recetas estructurado por temperaturas que nos acerca al particular mundo de uno de los mejores chefs de cocina vegana y nos muestra sus trucos, sus sorprendentes sabores y su respetuosa relación naturaleza.

» Ignacio Sánchez Crende

RECETAS • Cocina, dietética y Nutrición • Arcopress

El año 1980 me vio nacer en Madrid. Comencé mi camino profesional alejado de la cocina, estudié primero Integración Social y después Psicología. Me dirigí laboralmente hacia la psicología y en concreto a la formación para las empresas. He de reconocer que, en realidad, este trabajo nunca terminó de satisfacerme y me alegro de haber tomado la decisión de dar un giro a mi profesión. En aquel momento llevaba un par de años siguiendo un estilo de vida vegano y, de manera intuitiva, me redirigí por este camino. Empecé mi formación en cocina vegana que culminó montando Botanique, un restaurante basado en plantas ubicado dentro del Mercado de Antón Martín en Madrid. Para mi sorpresa, tuvo tal acogida que enseguida se me quedó pequeño. Tanto que, pasados dos años, decidí abrir un restaurante más grande y con una oferta más universal. Me mudé a Malasaña y allí abrí Pizzi & Dixie, un restaurante italiano también basado en plantas, en el que he creado las recetas de este libro.



IBIC: WBA; WBH;
978-84-17828-09-7
232 páginas
Rústica con solapas
17 x 24 x 1.6 cm · 632 g
PVP: 25 €