



ISBN: 978-987-747-369-8

Características: 20 x 25 cm - 200 páginas -

Tapa dura.

Género: Cocina

Público sugerido: Público general.

Aficionados a la cocina. Para vegetarianos.

Aficionados a la parrilla.

f t i VREditoras

PARRILLA VEGETARIANA

TOM HEINZLE

TOM HEINZLE es un creador de tendencias entre los expertos en cocina a la parrilla. Su primer libro, *Wintergrillen*, se ha convertido en la guía imprescindible de todos los asadores fanáticos de Europa.

Su segundo libro, *Wild Grillen*, fue galardonado como el mejor libro de parrilla de Alemania en el 2014 y el mejor en el mundo en los World Cook Book Awards.

Con este, su tercer libro, Tom vuelve a demostrar que los caminos trillados no son lo suyo. Sus recetas son innovadoras, inspiradoras y la magia siempre se asoma detrás de sus creaciones.

Parrilla vegetariana redescubre la diversidad de las opciones que el mundo vegetal nos ofrece día a día. Inspírate en las combinaciones de aromas y sabores, en las fusiones de diferentes países y culturas, y sorprende con esta nueva forma de parrillada, *rockeada* e individual, para que puedas halagar a tus invitados con platos fuera de lo común.

En este sentido: ¡Diviértete y parrilla'n'roll!



AUTOR

TOM HEINZLE combina comida tradicional e innovadora en la parrilla e inspira a la gente con sus extraordinarias creaciones. Sus recetas son deliciosas, inspiradoras y la magia siempre se asoma detrás de sus platos. El juego con los sabores y la comida de alta calidad marca su estilo entre los expertos.

FOTÓGRAFO

MARKUS GMEINER se destaca por crear obras de arte digitales a partir de distintos productos o platos terminados. Le gusta hacer de lo cotidiano algo diferente y darle sentido al producto con atributos que uno jamás imaginaria. Son fascinantes la paz y la serenidad con las que realiza su trabajo. Para conocer más, visita su página www.markusgmeiner.com.

FORTALEZAS

Este libro es un estímulo para aprender a apreciar y querer la cocina vegetariana y para reconocer la diversidad que la naturaleza nos ofrece.

Tom nos muestra diferentes maneras de probar novedosas combinaciones según la temporada, dejando correr la imaginación, las ganas y las fantasías de su corazón.

Aquí encontrarán recetas y sugerencias sobre cómo transformar las verduras, frutas, tofu y otros diversos productos en una nueva forma de parrillada, sencilla e innovadora, para que puedan sorprender a sus invitados con platos exquisitos y bien variados.