



## Distrito Vegano

### Recetas clásicas en versión 100% vegetal

Pablo Donoso

Distrito Vegano abrió sus puertas en 2016 y desde entonces se ha convertido en uno de los restaurantes veganos de referencia de Madrid. En su carta han tenido cabida desde hamburguesas, sándwiches y pizzas hasta tortillas, patés, lasañas o su famoso cocido madrileño, sin olvidar la carrillada vegana que se convirtió en la mejor tapa del concurso Tapapiés en 2017, o postres tan populares como sus tartas, brownies o panna cotta. En este libro Pablo Donoso nos descubre los mejores secretos, trucos y recetas de su restaurante, para poder preparar en casa platos 100% vegetales y libres de ingredientes de origen animal, pero sin renunciar a que estén deliciosos y llenos de sabor.

*Descubre todos los trucos para cocinar en casa como si estuvieras en un restaurante.*

#### INTERÉS COMERCIAL Y EDITORIAL

1. Recetas del restaurante ganador de la mejor tapa Tapapiés 2017.
2. El libro adapta recetas clásicas (y también de *fast food*) en versión vegana.
3. Libro a color con fotografías de todas las recetas.

#### FICHA TÉCNICA

**Fecha de lanzamiento:** Noviembre de 2018

**Colección:** Diversa Cocina natural nº 6

**ISBN:** 978-84-949486-0-2

**IBIC:** WBJ, WBB

**Encuadernación:** Rústica con solapas

**Medidas:** 15,5x22

**Páginas:** 160

**P.V.P.:** 16,90 €



## Pablo Donoso

Nacido en diciembre de 1986 en un pueblo de Argentina, vivió hasta los 14 años en Chile, donde de la mano de su madre y sus abuelas aprendió desde muy temprana edad a cocinar. En su hogar siempre han estado presentes la cocina italiana, la alemana y la chilena, por cuestión de raíces. Ha vivido en varias ciudades españolas, siendo su residencia actual Madrid, donde tiene el restaurante Distrito Vegano. Con los años su pasión por la cocina ha ido en aumento y siempre le ha interesado mucho la comida de todo el mundo, algo que intenta plasmar cada seis meses con los cambios de carta de su restaurante.