



Clorofilia

Máximo Cabrera

Clorofilia es un manual diferente de licuados y jugos verdes.

Clorofilia es un manual diferente de licuados y jugos verdes. El chef y educador Máximo Cabrera encara este asunto como un cocinero: desde la materia prima. ¿Qué frutas, semillas y vegetales son perfectas para combinar? ¿Qué efecto producen en nuestro cuerpo?

Este libro reúne más de 150 recetas y un sistema creativo que ordena los ingredientes entre principales, aleatorios y lúdicos para que puedas realizar infinitas combinaciones de licuados, jugos, sopas frías y calientes, papillas, leches y yogures vegetales, bebidas fermentadas, sodas probióticas y otras preparaciones. Además, incluye un programa detox a través de jugos verdes pensado para que cualquier persona pueda hacerlo.

Fecha de publicación:
15/05/2018

Sello Editorial:
Editorial Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Stephanie Campi

Teléfono: +598 99 567 420

Email: stephanie.campi@planeta.com.uy

Máximo Cabrera

Máximo Cabrera nació en Balcarce en 1976. Cocinero, investigador y educador, pasó sus primeros años de formación en un laboratorio de ciencias estudiando biología, y los siguientes veinte en laboratorios gastronómicos, donde desarrolló su cocina viva y enzimática basada en vegetales. Combinando productos autóctonos, buenos, limpios y justos creó Kensho en 2005, primer restaurante de alta cocina vegetariana de la región. Es también fundador, docente y director de Crudo, estudio de cocina dedicado a formar comensales y gastrónomos. En la actualidad, trabaja asesorando restaurantes y dictando clases. Es un colaborador permanente de Slow Food y participa de ferias gastronómicas en todo el mundo.