

ENCHILADAS DE PAPA CON CHORIZO EN SALSA CHIPOTLE

Platillo tradicional mexicano, tan versátil que puede ser para desayuno, comida o cena.

¡Estamos seguros que te va a encantar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 1 diente de ajo
- 1 trozo grande de cebolla
- 2 papas
- Sal
- Pimienta en polvo
- Ajo en polvo
- 2 tazas leche evaporada
 - Leche evaporada vegana – Cocina Vegan...
- 180 g. chorizo de soya
 - Chorizo de soya – Cocina Vegan Fácil
- 2 Cucharadas de. levadura nutricional
- Chile chipotle adobado (al gusto)
- 160 g. tofu
 - Como elaborar tofu en casa- Cocina Ve...
- -Aceite vegetal
- Tortillas
- Ajonjolí o sésamo tostado

– Fécula de maíz

TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS

Modo de preparación

en una cacerola 2 papas grandes peladas y partidas en cubos, agregamos agua a cubrir y una cucharadita de sal. Encendemos a fuego alto y esperamos a que hiervan. Cuando empiece a hervir, tapamos la cacerola y bajamos a fuego medio. Dejamos por 15 minutos y revisamos con un cuchillo si ya están bien cocidas. Apagamos el fuego y apartamos. Colamos las papas (podemos guardar el caldo de cocción de las papas para utilizarlo en otra receta) Apartamos.

una licuadora ponemos 2 tazas de leche evaporada vegana. Agregamos 160 gr de tofu firme en trozos.

2 cucharadas de levadura nutricional (Opcional) Agregamos un chile chipotle o puede ser al gusto. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y licuamos hasta que se integren bien los ingredientes. Vaciamos el contenido de la licuadora en una cacerola a flama media baja. Movemos constantemente hasta que hierva. Bajamos a fuego bajo. Probamos de sal y agregamos al gusto. Agregamos un poco de pimienta en polvo y revolvemos por 2 minutos. Apagamos el fuego. Dejamos entibiar y si vemos que está muy sólida la salsa, ponemos $\frac{1}{4}$ de taza de agua y revolvemos, Apartamos.

una sartén ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos un trozo grande de cebolla finamente picada y movemos 30 segundos. Agregamos un diente de ajo finamente picado y movemos 30 segundos más. Agregamos 180 gr de chorizo de soya (tenemos la receta e el canal. Revolvemos durante 3 minutos. Agregamos las papas. Agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poco de sal. Integramos los ingredientes. Probamos de sal y agregamos al gusto. Revolvemos y vamos desbaratando un poco las papas.

Apagamos la estufa.

la tortilla, rellenamos con nuestra preparación y doblamos la tortilla. La bañamos generosamente con la salsa y agregamos ajonjolí.

NOTA : TODAS LAS FRUTAS Y VERDIRAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video

Gracias Mary Muñiz por cocinar nuestra receta de Huevo Tofu ¡Se ve delicioso!

Agradeciendo a nuestros suscriptores por tomarse el tiempo de cocinar nuestras recetas y enviarnos la imagen.

¡GRACIAS MARY MUNIZ!

Por preparar esta rica receta de HUEVO TOFU.

¡Te quedó excelente!

SI QUIREN PREPARAR ESTA DELICIOSA RECETA DE HUEVO TOFU, LES

COMPARTIMOS LA RECETA

VER RECETA

¿CÓMO HACER AJOS EN CONSERVA?

¡Super TIP de cocina!

Se trata de ajos frescos que han sido pelados y sumergidos en una solución ácida, como vinagre o aceite, para preservarlos por un período más largo.

Son un alimento muy popular en muchas culturas alrededor del mundo

INGREDIENTES

PORCIÓN: 250 gr.

- 2 Cabezas de Ajo grandes
- Aceite de oliva
- Un frasco de cristal con tapa

Modo de preparación

en una licuadora 350 gr de tofu partido en cubos, agregamos una cucharadita copeteada de mostaza, el jugo de un limón y medio, 3 cucharadas de vinagre blanco, un ajo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de azúcar y licuamos. Con la licuadora en acción, agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de aceite de oliva. Esperamos hasta que se integren bien los ingredientes y apagamos la licuadora. Vaciamos nuestra mezcla en un frasco con tapa.

.

Se conserva en refrigeración hasta por 10 días aproximadamente.

NOTA : TODAS LAS FRUTAS Y VERDIRAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video

@gloriaherrera5520

Bellos los dos! Muy útiles los tips. Adoro las manos de la Señora. Hermosas, envidiables!

@sadryortega1627

Buenísimos tips , además las comida son súper delicioso. Y sin nada de imitaciones , ni cosas artificiales. Me gusta , todo es natural .

@nicolasagonzalez9179

Que maravilla, siempre entro a darme una vuelta. Para ver qué puedo preparar y encuentro esto que yo no había visto y en el momento perfecto y ya se como voy a conservar mis ajos gracias familia vegan fácil. 🗑️ 🗑️ 🗑️

@lilianaoviedo2040

Buena idea para ahorrarnos un poco de tiempo Seguiré tu tip mi linda señoito. Saludos y abrazos desde Valle del Cauca.

MAYONESA DE ALMENDRAS

¡Fácil, rápido, y deliciosa!

¡Te va a encantar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 250 ml

- 1 diente de ajo
- Jugo de 1 limón
- Una pizca de pimienta en polvo
- 1 cucharadita de sal de mar
- 1 cucharadita de levadura nutricional (opcional)
- 1/2 taza aceite de oliva
- 1/2 taza almendras (100g.)
- 1/2 taza agua

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

a hervir 3 tazas de agua. En cuanto suelte el hervor, agregamos $\frac{1}{2}$ taza de almendras o (100 gramos) y apagamos el fuego. Dejamos que entibie el agua y colamos. Quitamos la piel de cada una con un leve apretoncito y fácilmente se desprende la cáscara. Ponemos las almendras a una licuadora y agregamos $\frac{1}{2}$ taza de agua. Licuamos por 40 segundos y con la licuadora en acción, agregamos $\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva. Y dejamos por un minuto más. Apagamos la licuadora. Agregamos un diente de ajo,

una pizca de pimienta en polvo, una cucharadita de sal de mar, una cucharadita de levadura nutricional (opcional) y el jugo de un limón. Volvemos a licuar por un minuto. Vaciamos en un frasco. (Cuando se refrigera, queda más sólida)

.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Ver video

@caeli3038

Se merecen ser enormemente recompensados. La alimentación es cosa seria y tenemos la responsabilidad como padres de alimentar bien a los nuestros. Que tus alimentos sean tu medicina. Los miro casi a diario y siempre comento ,  

@estelamarinaavalosdelcarme2343

Amigos después de 13 años de depresión, deseo hacer vida vegana... Los sigo desde hace un tiempo pero deseo hacer este gran cambio ,Dios me los bendiga...

@DIANA-up3bj

Este canal es tan bueno que sólo por ser ustedes dejo correr los anuncios, gracias por hacer lo vegano realmente fácil, un arte lo que hacen.

@alexisnoelrodriguezmunoz2275

Con canales como éste, hasta ser vegano sería cosa fácil. Dios te bendiga a ti y a tu mamá, son una joya y ayudan a miles de personas a llevar una buena calidad de vida en el veganismo.   

10 RAZONES PARA COMER FRIJOLES

¿Sabías que hay vegetales con que contienen más hierro que la carne?

-El TOP TEN de los frijoles

-¿Qué tan nutritivos son los frijoles?

-¿Es bueno consumir frijoles?

-¿Qué me aportan los frijoles?

-¿Qué vitaminas contienen los frijoles?

SI QUIERES SABER TODO ESTO Y MUCHA INFORMACIÓN MÁS SOBRE, LOS FRIJOLES, TE INVITAMOS A VER EL SIGUIENTE VIDEO

VER VIDEO

ROLLITOS DE COL

¡Receta deliciosa y diferente!

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 6 Rollitos.

– 1 diente ajo

- Cebolla
- Ajo en polvo
- Pimienta en polvo
- 1 col mediana
- Aceite vegetal
- 250 gr. de champiñones
- 1 taza arroz cocido
- Sal
- Orégano triturado
- 1/4 de taza de nueces
- Caldillo de jitomate (Dejamos el video de la receta)
- Crema vegana (Dejamos el video de la receta)

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

un cuchillo alrededor del tronco de una coliflor mediana. Vamos retirando con cuidado cada hoja de col, tratando de que salgan completas. Las enjuagamos en un balde de agua. Retiramos el pico de la hoja. Vamos metiendo las hojas en una cacerola con agua caliente. Agregamos una cucharadita copeteada de sal. Encendemos el fuego a flama alta y esperamos a que hierva. Una vez que vemos hervir, bajamos el fuego a flama baja y tapamos la cacerola. Dejamos por 7 minutos, destapamos y volteamos con ayuda de una pinza. Volvemos a tapar la cacerola y dejamos 7 minutos más. Apagamos el fuego.

una sartén ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos $\frac{1}{2}$ cebolla finamente picada. Movemos 30 segundos y agregamos un diente de ajo finamente picado. Movemos 30 segundos y agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de nuez finamente picada. Movemos durante 40 segundos y agregamos 250 gr de champiñones rebanados y partidos en mitades. Revolvemos. Cuando cambien un poco de color, agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y mezclamos durante un minuto. Probamos de sal y agregamos al gusto. Dejamos 2 minutos más y agregamos una taza de arroz cocido y mezclamos. Agregamos un poco de pimienta en polvo, un poco de ajo en polvo y mezclamos. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharon de agua de la cocción de la col, bajamos a fuego bajo, tapamos la sartén y dejamos por 3 minutos más. Dejamos enfriar un poco.

rellenando una a una las hojas de col. Podemos quitar la parte de en medio para poder enrollar. Empalmando las orillas. Ponemos 2 cucharaditas de nuestro relleno y damos vuelta como taquito, metiendo las orillas al centro para que queden bien envueltos. Los pasamos con cuidado a una cacerola con caldo de jitomate caliente. (tenemos la receta en el canal)

Tapamos la cacerola y cuando empiece a hervir, dejamos por 30 minutos más.

Ver video

**AQUÍ TIENES LA RECETA DE LA CREMA VEGANA POR SI GUSTAS
VERLA**

GARBATÚN

¡Receta deliciosa, nutritiva y fresca!

¡Una muy buena alternativa vegana, que estamos seguros que te encantará!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 1 taza garbanzo seco
- 2/3 taza mayonesa vegana (taza de 250 ml.)
- 1 Hoja alga nori
- Pimiento morrón
- Cilantro
- 1 limón grande
- Cebollín
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de paprika o pimentón ahumado
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 de cucharadita de cebolla en polvo.

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

noche anterior ponemos a remojar una taza de garbanzo seco. (Remojar mínimo 8 horas).

este tiempo, colamos el garbanzo, lo ponemos en una cacerola honda. Agregamos 1 litro y medio de agua. Prendemos la lumbre a flama alta. Semi tapamos la olla y esperamos a que hierva. Bajamos la flama a fuego bajo medio y dejamos durante 1 hora y 10 minutos.

los garbanzos (Podemos guardar el agua de cocción para hacer aquafaba). (Podemos congelar hasta por 2 meses. (Dejamos el video de cómo utilizarlo)

que se enfríen los garbanzos por 10 minutos.

un procesador o licuadora, trituramos una hoja de alga nori. (Podemos cortar la hoja, para ayudar al triturado un poco) Apartamos en un recipiente.

el mismo procesador o licuadora, trituramos los garbanzos por partes.

un tazón grande agregamos un poco de garbanzo triturado y un poco de alga nori triturada. Agregamos otro poco de garbanzo y otro poco de alga nori triturada. Lo hacemos de ese modo hasta terminar con estos ingredientes. Mezclamos. Agregamos 1 pimiento (Previamente desvenado, sin semillas y partido en pequeños cubos) Si pueden ser 2 mitades de colores distintos, dará más colorido.

un manojo pequeño de cilantro y 5 baritas de cebollín (Previamente desinfectadas y finamente picadas. Mezclamos bien. Agregamos el jugo de un limón grande y una cucharadita de sal. Agregamos $\frac{1}{4}$ de cucharadita de ajo en polvo, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de cebolla en polvo y 2 cucharaditas de paprica o pimentón en polvo. Mezclamos. Probamos de sal y agregamos al gusto.

$\frac{2}{3}$ de taza de mayonesa vegana y mezclamos hasta integrar bien los ingredientes.

en un delicioso sándwich.

Ver video

AQUÍ TIENES LA RECETA DE AQUAFABA POR SI GUSTAS

APROVECHAR EL AGUA DE COCCIÓN DE LOS GARBANZOS.

¡La vida me ha cambiado!

Que linda e interesante su testimonio Señora Deyanira, yo soy vegetariana hace dos años y la vida me ha cambiado.

Gracias por sus recetas, me han ayudado mucho en esta nueva etapa de mi vida.

¡Le saludo desde Chile!

ATTE

GLADYS OYARZÚN

Cuéntanos tu Testimonio y envía a cocinaveganfacil@

SI QUIERES VER EL TESTIMONIO DE DEYANIRA, TE INVITAMOS A VER ESTE VIDEO.

VER VIDEO

VERDURAS ESTILO CHINO

La **historia de la comida china** se remonta a milenios atrás, y ha sido influenciada por factores geográficos y culturales que gobernaron China a lo largo del tiempo.

Con una amplia variedad de ingredientes y técnicas de cocina, la culinaria china se ha convertido en una de las más amadas en el mundo entero.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 1 diente de ajo
- Ralladura de jengibre – Un pimiento y medio – 1 tronco de apio
- Jícama
- Cebolla
- 1 zanahoria
- Ajo en polvo
- Pimienta
- Tofu extra firme – Aceite de oliva
- 1 Cucharadita de fécula de maíz
- Sal de grano
- 1/2 taza de Cacahuates tostados
- Salsa de soya
- Sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

un tazón grande ponemos $\frac{1}{2}$ cebolla partida en cuadros mediamos. Agregamos un tronco de apio grande rebanado en rebanadas delgadas. Agregamos una zanahoria pelada y rebanada en rebanadas diagonales y delgadas. Agregamos $\frac{1}{2}$ jícama grande pelada y partida en pequeños cubos. (Si no tienen jícama,

puedes omitir). Agregamos 3 medios pimientos (De preferencia de colores) desvenados, sin semillas y partidos en cuadros medianos.

una sartén grande o un wok ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos toda nuestra verdura y movemos constantemente a flama alta durante 7 minutos. Agregamos un diente de ajo finamente picado y una cucharadita colmada de ralladura de jengibre. Agregamos una cucharadita de sal. Mezclamos. Agregamos un poco de pimienta en polvo. Mezclamos un minuto más y pasamos la verdura a un recipiente. Apartamos.

la misma sartén ya caliente ponemos un poco de aceite de oliva y agregamos 350 gr de tofu extra firme partido en cubos medianos. (El tofu debe de estar previamente drenado y lo más escurrido posible) Ponemos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poco de sal. Dejamos que doren por 3 minutos y volteamos. Agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poquito de sal. Les damos otros 3 minutos. Bajamos a flama baja y agregamos las verduras. Revolvemos.

$\frac{3}{4}$ de agua, ponemos una cucharada soper a raza de fécula de maíz. Disolvemos bien. Agregamos 3 cucharadas de salsa de soya. Mezclamos bien y agregamos a nuestro preparado de tofu con verduras. Mezclamos y lo dejamos un minuto más. Probamos de sal y agregamos al gusto. Apagamos el fuego. Agregamos $\frac{1}{2}$ taza de cacahuates tostados. Mezclamos.

.

Ver video

**AQUÍ TIENES LA RECETA DE LA SAL PREPARADA POR SI GUSTAS
VERLA**

¡ESTAMOS INVITADOS AL 8VO VEGGIE FEST DE ZAPOPAN, JALISCO!

TE INVITAMOS A COMPARTIR CON NOSOTROS EL DÍA 3 Y 4 DE FEBRERO DEL AÑO 2024 .

¡VEN A CELEBRAR CON NOSOTROS LA 8VA EDICIÓN DEL ZAPOPAN VEGGIE FEST!

HABRÁ:

- TALLERES
- CONFERENCIAS
- MÚSICA
- NOVEDOSA COMIDA VEGANA
- PAN ARTESANAL
- NUTRICIÓN

¡Y MUCHAS SORPRESAS MÁS!

¡¡TE ESPERAMOS!!

DÍAS 4 Y 5 DE FEBREO 2024

¡COMPARTE UN TALLER DE COCINA VEGANA Y UNA PLÁTICA INTERACTIVA CON DEYANIRA Y ALFONSO DEL CANAL DE YOUTUBE:

“COCINA VEGAN FÁCIL”

**Dirección: Andador turístico, Prolongación 20 de
Noviembre, esquina con Av Américas. ZAPOPAN, JALISCO.**