



Alberto Sanz Blanco

Periodista, analista y crítico cultural



La revolución de la cocina vegetariana de autor: El arte de Bloved Veggie Corner

Durante años, la cocina vegetariana ha sido injustamente encasillada en un concepto limitado y monótono. Para muchos, sigue evocando imágenes de platos insípidos, dominados por simples verduras hervidas o preparaciones que parecen versiones incompletas de recetas tradicionales. Sin embargo, la alta gastronomía ha demostrado que el vegetarianismo puede ser mucho más que la mera ausencia de carne. Puede ser una expresión de creatividad, **una exaltación del producto de la tierra y, sobre todo, una explosión de sabor.** **Bloved Veggie Corner**, ubicado en el **Hotel Catalonia de Gran Vía**, llega para demostrar que la cocina sin proteína animal no solo es deliciosa, sino que también puede ser sofisticada, audaz y sorprendente.

Bajo la dirección del chef Elvio de Castro, este restaurante redefine el concepto de "vegetariano de autor", apostando por una propuesta gastronómica que combina el respeto por el producto con una ejecución técnica impecable. Aquí no se trata de sustituir ingredientes, sino de

...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |