



Correcciones al *Manual de Cocina Vegetariana Salud Para Hoy, 1^{era} edición*

Pág. 10

Receta para Panqueques: “2 **cucharaditas** de polvo para hornear sin aluminio”

Pág. 63

Receta para glúten con harina de glúten: “Agregue una taza de agua primero y agregue la segunda poco a poco hasta que se forme una masa **firme y suave.**”

Pág. 73.

Receta para “Pavo” Vegetariano: “Licúe todos los ingredientes menos los últimos **tres** en una licuadora hasta que estén cremosos.”

Pág. 74

Receta para relleno: “**1** cucharadita de sazón casero”

Pág. 110

Receta para pie de duraznos:

- Agregar a los ingredientes: “**1/2 cucharadita de canela en polvo (opcional)**”,
- “En otro recipiente combine 1/3 taza de Sucanat o azúcar no refinada con la **granola**, harina y canela.”

Pág. 120

Receta de salsa rápida para espaguetis:

- Agregar a los ingredientes: “**1 – 2 cucharaditas de sazón casero (pg 128)**”

Pág. 122

Receta Queso rebanable de marañón:

- “Muela las nueces de marañón en $\frac{3}{4}$ tazas de agua hasta que estén bien molidas. Agregue el sésamo, la levadura, la sal, los condimentos y el jugo de limón, y vuelva a licuar.”

Receta de Queso rebanable de tofu y marañón:

- “1 receta queso rebanable de **marañón (pág. 122)**”
- “1 receta queso ‘ricotta’ (**pág. 120**)”
- “Prepare el queso rebanable de **marañón** y vierta sobre el queso **ricotta.**”

Pág. 128

Receta Sazón casero: “**1/2** cucharada de sal”