

Las Mejores Recetas de Love Veg en 2023



UN PROYECTO DE
IGUALDADanimal

Índice

- 1. Crema y Queso de Frijol de Soya**
- 2. Pay Vegano de Aguacate - Limón**
- 3. No Pollo a la Naranja**
- 4. Cordon Bleu Vegano**
- 5. Vegan Sushi Balls**
- 6. Mantequilla de Avena**
- 7. Leche de Chícharo con Coco**
- 8. Untable de Chocolate a Base de Aguacate**
- 9. Pollo Vegano con Calabazas en Salsa Teriyaki**
- 10. Choripanes con Salchicha de Lentejas**
- 11. Pierna de Soya Estilo Jalisco**
- 12. Queso Parmesano de Cacahuate**

A woman with dark hair tied up, wearing a floral top and a necklace, smiles warmly. She is holding a large woven basket filled with fresh produce. The basket contains a pineapple, a cantaloupe, several carrots, a kiwi, a red bell pepper, a purple onion, lemons, and a halved avocado. The background is a soft-focus indoor setting.

Love
Veg

Disfruta
Comiendo Como
Nunca Antes

Queso y Crema de Frijol de Soya



“

Con una sola taza de frijol de soya podrás preparar un queso vegano de aproximadamente 350 g y 250 ml de crema para antojitos.

PRIMER PASO

Remoja 1 taza de frijoles de soya en 1/2 litro de agua al menos 12 horas.

Pasando este tiempo calienta 1 1/2 litros de agua y cuando hierva incorpora los frijoles de soya previamente escurridos del agua de remojo.

Cocina 40 minutos a fuego medio bajo. Es como cocer cualquier otro frijol, puedes usar olla express, olla de cocción lenta o tu método de cocción preferido.

Una vez cocidos, tendrás 2 tazas de de frijol de soya cocidos, o tal vez un poco más, no te agobies, solo divídelos en dos. Una parte para elaborar el queso y la otra para la crema.

INGREDIENTES PARA EL QUESO

(350 g aprox.)

- 1 taza de frijol de soya (cocido)
- 1 taza de agua
- 4 cdas. de maicena
- 3 cdas. de vinagre de manzana o jugo de limón
- 1/4 de taza de aceite
- 1/2 cda. de sal
- 2 cdas. de levadura nutricional (opcional)

INGREDIENTES PARA LA CREMA

(250 ml aprox.)

- 1 taza de frijol de soya (cocido)
- 1 taza de agua
- 3 cdas. de vinagre de manzana o jugo de limón
- 1/4 de taza de aceite
- 1/2 cda. de sal
- 1 cdita. de ajo en polvo
- 1 cdita. de cebolla en polvo

PREPARACIÓN PARA EL QUESO

Agrega a la licuadora todos los ingredientes y licúa durante 1 minuto. Vierte la mezcla en una olla pequeña, de preferencia antiadherente y mueve vigorosamente hasta que espese.

Deberás obtener una consistencia de queso fundido. Vierte en un refractario, deja enfriar a temperatura ambiente y refrigera al menos 3 horas.

Obtendrás un queso firme que podrás usar en tus recetas favoritas.

PREPARACIÓN PARA EL QUESO

Licúa todos los ingredientes excepto el aceite durante un minuto, baja la velocidad y con la licuadora encendida agrega poco a poco el aceite, esto hará que emulsione un poco y espese con la consistencia de crema líquida.

Vierte en un refractario hermético y refrigera al menos 3 horas antes de usar.



**30 minutos
una vez cocido
el frijol de
soya**

Pay Vegano de Aguacate - Limón



“

Este pay es un deleite, no requiere horno y es perfecto para esta temporada de calor. Te encantará su sabor cremoso e irresistible, estoy segura que se convertirá en uno de tus postres favoritos.

INGREDIENTES

(6 - 8 porciones)

PARA LA BASE

- 1 paquete de 106 g de galletas tipo maría sin huevo ni lácteos
- 1/4 de taza de margarina sin lácteos o aceite de coco

PARA EL RELLENO

- 340 g de tofu firme
- 1 aguacate grande o dos chicos
- 1/4 de taza de aceite de coco
- 1/4 de taza de miel de agave o de maíz o al gusto de endulzante
- 2 cdas. de leche vegetal
- 1/3 de taza de jugo de limón
- 2 cdas. de ralladura de limón



30 minutos

PREPARACIÓN

PARA LA BASE

Tritura las galletas hasta lograr un polvo fino, en un recipiente mezcla con la margarina o el aceite de coco hasta lograr una pasta. En un molde para pay coloca esta pasta y expándela por toda la superficie compactando muy bien hasta que quede rígida.

Congela mientras haces el siguiente proceso.

PARA EL RELLENO

Licúa todos los ingredientes excepto la ralladura de limón. Es probable que te cueste un poco de trabajo porque es una mezcla pastosa, pero ten paciencia, debes crear una mezcla tersa, suave y espesa sin grumos, puedes detener la licuadora de repente y mover con una cuchara para seguir licuando.

A esa mezcla agrégale la ralladura de limón y revuelve. Vierte sobre el molde de pay que congelaste y acomoda la mezcla por toda la superficie. Congela durante 3 horas.

Importante: Si no lo comes todo, vuelve a congelar (tapado) y sácalo una hora antes de partirlo de nuevo.

No Pollo a la Naranja

“

Delicioso no pollo a la naranja, receta oriental. Súper fácil de preparar, muy económica y deliciosa. Un platillo como de restaurante hecho en casa. ¡Anímate a prepararlo!



1 hora

INGREDIENTES

(4 porciones)

PARA EL NO POLLO

- 1 coliflor mediana separada en racimos
- 3/4 taza de maicena
- 3/4 taza de harina de trigo
- 1/2 taza de agua mineral
- 1 cda. de cúrcuma
- 1 cda. de consomé vegetal en polvo
- 1/2 cda. de sal
- 1 cdita. de pimienta granulada
- 1 taza de aceite para freír

PARA LA SALSA A LA NARANJA

- 1 taza de jugo de naranja
- 1 cda. de jengibre picado finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 4 cdas. de salsa de soya
- 1 cda. de maicena diluída en 3 cdas de agua.
- La ralladura de la cáscara de una naranja
- 1/4 de taza de azúcar mascabado

PARA SERVIR

- 4 tazas de arroz blanco cocido
- Cebollín al gusto
- Ajonjolí al gusto

PREPARACIÓN

PARA EL NO POLLO

En un recipiente mezcla todos los ingredientes para el no pollo excepto el aceite y la coliflor.

Revuelve hasta crear una mezcla homogénea. Agrega los racimos de coliflor e integra hasta que todos estén cubiertos de mezcla.

Calienta la taza de aceite y cuando esté bien caliente fríe la coliflor agregando máximo 4 racimos por tanda y después pásalos por papel absorbente. Termina de freír todas y reserva.

PARA LA SALSA A LA NARANJA

En un recipiente mezcla el jugo de naranja, el ajo, el jengibre, el azúcar y la salsa de soya. Lleva al fuego y cuando esté hirviendo agrega la maicena diluida en agua y comienza a mover, deja que espese un poco y apaga el fuego.

En un bowl o recipiente amplio, coloca las pzas. de coliflor fritas y vierte la salsa a la naranja, mezcla hasta que todas queden cubiertas de salsa a la naranja.

PARA SERVIR

Coloca 4 platos con arroz blanco y agrega 2 cdas. grandes de no pollo a la naranja en cada uno. Espolvorea cebollín al gusto y ajonjolí y ¡disfruta!

Cordon Bleu Vegano



“

Me complace ofrecerte esta receta que es una alternativa deliciosa, fácil de preparar y muy económica de Cordon Bleu

INGREDIENTES

(5 personas)

PARA EL SUSTITUTO DE POLLO

- 10 pzas. de tartaleta de soya
- 1/2 taza de agua
- 4 cdas. de salsa de soya
- 1/2 cda. de ajo en polvo
- 1/2 cda. de pimienta molida
- 1/2 cda. de sal
- Agua

PARA EL RELLENO

- 5 rebanadas de jamón vegetal
- 5 rebanadas de queso tipo americano vegano (opcional)
- **Queso vegano tipo mozzarella vegano** al gusto

PARA LA PREPARACIÓN

- 10 tortillas de harina medianas
- 5 cdas. de maicena
- 1/2 taza de agua
- 1/2 cda. de ajo en polvo
- 1/2 cda. de pimienta
- 1/2 cda. de sal
- 2 tazas de pan molido
- 1 cda. de finas hierbas
- Aceite

PREPARACIÓN

PARA EL SUSTITUTO DE POLLO

Hidrata la tartaleta en agua caliente hasta que ablande por completo, exprime, enjuaga y vuelve a exprimir, para quitar la mayor cantidad de agua.

Hazles un corte parcial a lo largo y reserva.

En un recipiente mezcla el agua, la salsa de soya y el resto de condimentos y mezcla.

Vierte la mezcla sobre las tartaletas cortadas, con tus manos revuelve de modo que queden completamente bañadas. Deja reposar en el refrigerador al menos 20 minutos.



1 hora

PARA EL RELLENO

Corta el jamón vegetal y el queso tipo americano vegano a la mitad y ralla el queso vegano tipo mozzarella.

Saca las tartaletas marinadas del refrigerador y escurre el líquido restante, rellénalas todas con jamón vegetal, queso tipo americano vegano y queso vegano tipo mozzarella.

En un plato extendido coloca un poco de agua y humedece un poco una tortilla de harina, cubre la tartaleta rellena con la tortilla, cuidando que quede muy bien envuelta.

Repite este paso con todas las tartaletas rellenas y reserva.

En este punto puedes solo freírlas o empanizarlas

PARA LA PREPARACIÓN EMPANIZADA

En un recipiente mezcla la fécula de maíz, el agua y los condimentos menos las finas hierbas, con esta mezcla crearemos el sustituto de huevo para que se pegue el pan.

Revuelve bien. Coloca el pan molido en un plato extendido, agrega las finas hierbas y revuelve.

Cada tartaleta envuelta en tortilla de harina la vas a pasar por la mezcla con fécula de maíz, escurre el exceso y pásala al plato con pan molido hasta que estén perfectamente cubiertas.

Repite este paso con todas. Una vez empanizadas mételas al congelador por 15 minutos.

Calienta 1/4 de taza de aceite en un sartén mediano y fríe de dos en dos por ambos lados hasta que doren. Pásalas por papel absorbente y repite este paso hasta terminar con todas.

¡Están listas! Sírvelas con ensalada o con algún dip de tu preferencia.

Vegan Sushi Balls



“

Estas bolitas de sushi son perfectas para compartir, para una cena ligera o para llevar a la escuela o el trabajo ¡Anímate a prepararlas!

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

(2 porciones)

- 1 taza de arroz para sushi
- 2 tazas de agua
- 1/2 taza de pepino cortado en cubos chicos
- 1/2 taza de zanahoria cortada en cubos chicos
- 1/2 aguacate para acompañar
- 3 hojas de alga nori
- 2 cdas. de ajonjolí blanco
- 2 cdas. de ajonjolí negro
- 1 taza de salsa de soya
- el jugo de 2 limones
- 1 chile verde serrano
- 1/2 taza de **queso crema vegano**



40 minutos

Cuece el arroz en 2 tazas de agua a fuego bajo, cuando el arroz esté listo, expande para dejar enfriar en su totalidad y sea manejable. Remoja las algas y cuando ablanden córtalas en pedazos pequeños y agrégalas al arroz y revuelve.

Divide el arroz en bolitas de arroz del tamaño de una pelota de pin pon, con tus dedos haz un hueco en el centro y rellena de pepino, zanahoria y queso vegano, trata de no poner mucho relleno para que las puedas cubrir totalmente. Repite este paso con todas las bolitas, compáctalas muy bien.

En un recipiente mezcla los dos tipos de ajonjolí, pasa las bolitas hasta cubrir las por completo y reserva.

En un recipiente prepara la salsa de soya con jugo de limón y chile serrano, agrega más agua hasta lograr el resultado que más te guste.

Ahora sirve, acompaña con aguacate y disfruta.

Mantequilla de Avena

“
Deliciosa mantequilla perfecta para los desayunos! Untada sobre un pan es deliciosa, también puedes agregar otros elementos dulces o saldos, es practica y económica.

INGREDIENTES

(300 g de mantequilla de avena)

- 1/2 taza de copos de avena
- 1/2 taza de agua
- 1/4 de taza de aceite de coco
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1/2 cdita. de cúrcuma
- 1/2 cdita. de ajo en polvo
- 1/2 cda de orégano seco o mezcla de finas hierbas



20 minutos

“

La leche es la evidencia de que la vaca es una madre, no una máquina que la produce.

”

PREPARACIÓN

Remoja la avena en el agua caliente al menos 30 minutos. Licúa con el resto de los ingredientes hasta obtener una mezcla suave.

Vierte sobre un recipiente con tapa hermética, deja enfriar a temperatura ambiente y refrigera al menos 2 horas.

El resultado será una mantequilla suave perfecta para untar o sazonar plátanos a tu gusto.

Si deseas una consistencia más cremosa usa leche de soya (sin endulzar en lugar de agua)

Leche de Chícharo con Coco



“

Esta bebida no láctea elaborada a partir de chícharos (también conocidos como guisantes o arvejas). Es extremadamente nutritiva, fácil de elaborar en casa y muy económica.

INGREDIENTES

(1 Litro + 1/2 Litro opcional)

- 1/2 taza de chícharos secos
- Agua suficiente
- 1/2 taza de coco seco
- Endulzante de tu preferencia y a tu gusto (opcional)



20 minutos

PREPARACIÓN

Enjuaga los chícharos secos, escurre y colócalos en un recipiente mediano, agrega 3 tazas de agua y deja reposar toda una noche.

Escurre el agua. Llévalos al fuego con 1/2 litro de agua y cocina hasta que ablanden aprox. 15 minutos hirviendo.

Remoja el coco en una taza de agua caliente por 10 minutos.

Escurre el agua de cocción de los chícharos y licúa durante 1 minuto a velocidad alta con el coco remojado (con todo y agua de remojo) y medio litro de agua, agrega endulzante de tu preferencia y a tu gusto.

Vierte la mezcla en un refractario de vidrio de preferencia pasando por un colador y una manta cielo y agrega 1/2 litro de agua y mezcla, ese espesor es el que a mí me gusta pero si la quieres más delgada agrega medio litro más de agua.

Refrigera y disfruta como más prefieras

Untable de Chocolate a Base de Aguacate

“

No te puedo describir lo feliz que me hace esta receta, me encanta comenzar las mañanas con un pan untado con esta crema, es extremadamente deliciosa y te llenará de energía por el origen de sus ingredientes.



INGREDIENTES

(500 ml aprox)

- 1 1/2 taza de aguacate
- 1 taza de taza de leche vegetal (coco, soya, almendras, etc.)
- 1/2 de taza de miel de agave o endulzante de tu preferencia y las cantidades que tú prefieras
- 1/2 de taza de cocoa en polvo
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1/4 de taza de (avellanas, cacahuate, almendras o semillas de girasol)

OPCIONAL



20 minutos

PREPARACIÓN

NOTA: Si decides poner las avellanas, almendras, cacahuates o semillas de girasol, para dar un mejor sabor tuéstalas un poco en el sartén.

Este ingrediente le dará más cuerpo y añadirá nutrientes, pero si no lo deseas así quedará igualmente deliciosa.

Recuerda que si usas almendras debes quitarles la piel primero, esto lo puedes hacer remojándolas en agua caliente unos minutos y la cascara se desprenderá fácilmente.

Lleva todo a la licuadora y licúa por un minuto o hasta que obtengas una consistencia tersa. Vierte en un refractario hermético y refrigera antes de consumir.

Esta crema te dura 2 semanas en el refrigerador mientras esté bien almacenada, no la pongas en la puerta del refrigerador ya que ahí la temperatura varía constantemente.

Ahora sirve, acompaña con frutas frescas y disfruta.

Pollo Vegano con Calabazas en Salsa Teriyaki

“

Si te encanta la comida oriental como a mí, esta receta te encantará, es extremadamente deliciosa y todo lo podrás crear en casa con ingredientes económicos.

INGREDIENTES

(3 - 4 porciones)

PARA EL POLLO VEGANO

- 2 tazas de garbanzos cocidos
- 2 tazas de harina de gluten
- 1 1/2 taza de agua de cocción de garbanzo o agua natural
- 1 cda. de consomé vegetal en polvo
- 1 cdita. de sal
- 1/2 cda. de cúrcuma
- 2 cdas. de salsa de soya
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cdita. de vinagre de manzana
- Aceite
- Agua



1 hora

PARA SALTEAR

- 2 calabazas cortadas en cuadros medianos
- 1/2 cebolla grande cortada en cuadros medianos
- Aceite vegetal, de ser posible de ajonjolí
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 1 taza de [salsa teriyaki](#)

PARA SERVIR

- Arroz cocido al gusto
- Ajonjolí
- Chile de árbol en hojuelas
- Mas [salsa teriyaki](#) o al gusto

“

Mientras haya voluntad, los animales tienen esperanza.

”

PREPARACIÓN

PARA EL POLLO VEGANO

Licúa los garbanzos con el agua de cocción, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el consomé vegetal, la salsa de soya, el vinagre de manzana, 2 cdas. de aceite y cúrcuma. Licúa durante 1 minuto hasta obtener una mezcla tersa.

Ve preparando una olla vaporera con 3 litros de agua.

En un recipiente amplio agrega la harina de gluten y vierte la mezcla de la licuadora y comienza a incorporar, comienza a amasar con tus manos. Amasa durante 10 minutos. Divide esa masa en 2 partes y envuélvelas en papel aluminio sellando muy bien para que no entre agua y cocina al vapor durante 1 hora.

Pasando este tiempo, deja enfriar. Calienta 1/4 de taza de aceite en un sartén. Corta en cubos y fríelos aplanando conforme se vaya friendo, esto hará que se vaya sellando y quedando como milanesa. No te preocupes mucho por las formas. Cuando dore por ambos lados en un tono homogéneo pasa por papel absorbente y reserva. Repite el paso con el resto de partes y reserva.

PARA EL SALTEADO

En una sartén amplia o wok calienta aceite suficiente y cuando esté bien caliente agrega las calabazas, la cebolla y el ajo, saltea por 5 minutos y agrega el no pollo. Integra todo muy bien y pasando 10 minutos vierte la salsa teriyaki. Sigue salteando y cuando se reduzca un poco apaga y listo.

Sirve sobre arroz cocido y agrega ajonjolí y chile de árbol en hojuelas para decorar.

¡Que lo disfrutes!

Choripanes con Salchicha de Lentejas

Esta receta es perfecta para sorprender a amigos y familiares en fiestas y reuniones, es extremadamente barata, deliciosa y fácil de preparar. Aunque no es una receta mexicana la podrás adaptar fácilmente y encontrarás todos los ingredientes.

INGREDIENTES

(6 personas)

PARA LAS SALCHICHAS

- 1 taza de lentejas remojadas al menos 8 horas
- 1 taza de agua
- 1 taza de harina de gluten
- 1 cda. de paprika
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 3 cdas. de salsa de soya
- 1 cdita. de humo líquido
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de pimienta blanca en polvo

PARA PREPARAR

- 2 panes tipo baguette
- Aceite
- [Chimichurri](#)
- Mayonesa Vegana

IMPORTANTE: Es posible que pasando el tiempo de remojo de las lentejas superen la medida de una taza porque se expandieron, usa únicamente una taza de lentejas ya remojadas.

PREPARACIÓN

Licúa por un minuto las lentejas con todos los ingredientes excepto la harina de gluten.

En un recipiente coloca la harina de gluten y vierte la mezcla en la licuadora, mezcla y amasa muy bien hasta que todo quede integrado.

Divide esa mezcla en 6 partes iguales y reserva.

Calienta agua suficiente en una olla con tapa y deja que hierva, mientras esto sucede, prepara las salchichas.

Este paso es muy importante para que las salchichas conserven su forma y queden compactas. Corta papel aluminio, el suficiente para que la salchicha quede envuelta dos veces.



90 minutos

Forma las salchichas y enróllalas con el papel aluminio, tratando de compactar muy bien y apretando las orillas para dar forma cilíndrica.

Es importante que queden muy bien empacadas para que a la hora de hervir no se salga el relleno y queden salchichas deformes, esto lo irás perfeccionando con la práctica.

Una vez envueltas todas las salchichas metelas al agua hirviendo, debe ser agua suficiente para quedar cubiertas, cocina por una hora a fuego medio con la olla tapada.

Pasando este tiempo, sácalas del agua y deja que enfríen un poco, quita el papel aluminio y corta por la mitad a lo largo.

En un sartén calienta 3 cdas. de aceite y fríe las salchichas por ambos lados hasta que doren.

Arma tus choripanes con mayonesa vegana en el baguette y chimichurri, nuestra receta de **chimichurri** a la mexicana te encantará.

Pierna de Soya Estilo Jalisco

“

Si bien la receta original es con carne de cerdo, yo he creado esta versión que se asemeja demasiado sin dañar a los cerdos, ya que como sabes todo el tiempo nos esforzamos en darte alternativas vegetales a tus comida favoritas para que saques a los animales de tu plato.

“

Antes de elegir comer animales, piensa que hay formas más compasivas y saludables de alimentarte.

”

INGREDIENTES

(4-6 porciones)

- 12 pzas. de tartaleta de soya
- 5 chiles guajillo
- 4 dientes ajos chicos o dos grandes
- 10 pimientas
- 4 hojas laurel
- Sal al gusto
- 1/4 cebolla blanca
- 1 cda. de cominos
- 1/4 de taza de aceite
- 2 cdas. de pimienta blanca
- 1 cda. de manteca vegetal marca cristal (opcional)
- Agua suficiente



1 hora

PREPARACIÓN

Hidrata la tartaleta de soya hasta que ablande, una vez blandita córtala en tiras muy delgadas simulando carne deshebrada, enjuégala y exprímela, reserva.

Calienta 1 litro de agua, cuando hierva agrega los chiles guajillo sin rabo y cocina hasta que ablanden, 10 min aprox.

Licúa los chiles, la cebolla, el laurel, las pimientas, la sal y el comino con el agua de cocción de los chiles (ya que haya enfriado)

Pasa por un colador la mezcla y reserva.

Calienta el aceite con la manteca vegetal y fríe la soya deshebrada moviendo constantemente hasta que dore. Condimenta con pimienta blanca y sal al gusto.

Una vez dorada vierte la salsa que colaste previamente e incorpora. Cocina 10 min a fuego medio y listo.

Apaga y retira del fuego. Esta versión de pierna vegana puedes servirla como todo un Jalisciense, en un bolillo o telera o puedes servirla como en el norte del país en un burrito.

Queso Parmesano de Cacahuates

“

Este queso parmesano de cacahuates se lleva con todo lo que te imagines, desde pastas, ensaladas, sopas y hasta galletas. Pero lo que más me impresionó es el sabor tan delicioso que aporta a las comidas y lo fácil y barato que es prepararlo.

INGREDIENTES

(300 g aproximadamente)

- 1 taza de cacahuates pelados sin remojar
- 2 1/2 cditas. de jugo de limón
- 1 ¼ cucharaditas de vinagre blanco
- 1/2 cdita. de sal
- 1 cdita. de mostaza dijón
- 1 cdita. de pasta miso (opcional)
- 1 cda. de levadura nutricional (opcional)



30 minutos

“

La mejor manera de estar en contra de la crueldad hacia los animales, es no comiéndolos.

”

PREPARACIÓN

Coloca los cacahuates en procesador de alimentos y mezcla hasta que queden finamente pulverizados. Agrega el resto de los ingredientes y procesa hasta incorporar.

Puedes dejar tu queso en este paso si prefieres no rallarlo, simplemente úselo desmoronado. También puedes darle forma compacta para poder rallarlo más adelante. Puedes seguir licuando hasta que quede suave. Debe formar una bola, parecida a una masa.

Forma una bola y compáctala con ayuda de film para alimentos y refrigera durante 8 horas.

Estará listo para rallar pasando este tiempo.

Yo lo he hecho de ambas maneras y las dos me parecen deliciosas, por lo práctico me gusta desmoronado, pero por la vista que da sobre pastas me gusta rígido para rallar.



UN PROYECTO DE
IGUALDADanimal



Los animales necesitan ser salvados, no cocinados.

Katya, Love Veg México

IGUALDAD ANIMAL es una organización internacional actualmente presente en México, España, Estados Unidos, Alemania, India, Italia, Reino Unido y Brasil que trabaja con la sociedad, los gobiernos y las empresas para acabar con la crueldad hacia los animales en granjas.

IgualdadAnimal.mx



LoveVeg.mx



Igualdad Animal México

Av. Chapultepec 223, Guadalajara Jal. México | +52 (33) 3826 4599 | info@igualdadanimal.mx