

CUINA VEGANA

Guisats i plats de cullera vegans i moderns



Preu: 50.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 28/01/2020

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Aprèn a preparar menjar reconfortant amb guisats i plats de cullera vegans, que et van sorprendre!

- Curri de cigrons amb coco i basmati
- Estofat exprès de llenties amb wakame
- Tempeh estofat amb poma, mochi i pickles
- Sopa kimpira de azukis, xiitakes i hijiki

Alf Mota: Cuiner i professor de cuina, xef terapèutic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià. Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiòtica, en nutrició i dietètica, en cuina aplicada a la dietoteràpia, en agroecologia i en comunicació.

Image not readable or empty

alf_mota.[3].jpg

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com