cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

# CUINA VEGANA

## Buddha Bowls de primavera



**Preu:** ~~**50.00€**~~ **45.00€**

**Horari::** 19:30-21:30

**Data del curs::** 21/05/2019

**Impartit per:** Alf Mota

**Lloc:** Cookiteca Valencia 223

**¡OFERTA!:** 10% de descompte

**Taller de cuina vegana, sana i equilibrada amb ingredients naturals, dirigit per Alf Mota, cuiner y professor de cuina natural i terapà¨utica.**

Receptes:

**Arròs thai, curri verd de cigrons, amanida amb vinagreta de tahin i gingebre**

**Tofu al Teriyaki, escaldats verds amb salsa de misos i llima, Yakisoba vegetalÂ**

**Paté d'algues, xips de polenta, amanida d'azukis amb remolatxa i poma**

**Ceviche de papaia, tortitas de llenties dahl, veganesa d'alvocat i llima**

Â

***Professor:***

***Alf Mota:Â*** *Cuiner i professor de cuina, xef terapà¨utic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià . Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiótica, en nutrició i dietà¨tica, en cuina aplicada a la dietoterà pia, en agroecología i en comunicació.*

Image not readable or empty
/var/www/tf_files/a...[3].jpg

**Â alf_mota.[3]**

Â

Â

**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