



CUINA VEGANA

CURS VEGÀ I SALUDABLE (PAK 6 TALLERS)



Preu: 250.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 28/09/2021

Impartit per: Sofia Ferreira

Lloc: Cookiteca Sarrià

Tallers pràctics de cuina vegana dirigits a tots aquells que volen iniciar-se en aquest tipus d'alimentació.

Estructurats en 6 temes, perquè puguis incorporar fàcilment la dieta vegana en el teu dia a dia!

1. TAPES I PATÉS VEGANS

Trilogia d'hummus / Patés amb crudités de verdures i crackers / Pastissos de verdures / Rotllets de carbassó / Xampinyons a l'orn amb pesto / Broquetes de tofu

Sarrià 28/09

2. HAMBURGUESES VEGETALS I SALSES

Hamburguesa Mill / Hamburguesa Cigrons / Hamburguesa Xampinyons / Maionesa / Salsa de tomàquet / Salsa d'herbes / Salsa de mostassa / Envinagrats ràpids

Sarrià 12/10

3. SABORS VEGANS DEL MÓN

Moussaka d'albergínia (Grècia) / Gnocchi amb salsa (Itàlia) / Tacs mexicans (Mèxic) / Pakoras índies amb salsa de iogurt (Índia)

Sarrià 26/10

4. COMFORT FOOD (GUISATS VEGANS)

Sopa de mill i bolets / Curry de verdures / Estofado de llenties / Guiso de mongetes/ Verdures al forn amb salsa

Sarrià 09/11

5. BRUNCH VEGÀ

Smoothie / Batut / Pa Ràpid / Ricotta d'herbes / Remenat de tofu / Amanida de colors / Rotlle de Verdures

Sarrià 23/11

6. POSTRES VEGANS

Pastís de moniato i cacau / Pastís de pastanaga / Pastís de formatge en tassa /Crema de carbassa i pera

Sarrià 14/12

Horari

Dimarts de 19-21h

Preu:

1 taller: 48€

3 tallers 130€ ([Clic aquí](#))

6 tallers: 250€



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