

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## CUINES DEL MON

### CUINA DEL MARROC



**Preu: 80.00€**

**Horari:: 19-30h-22h**

**Data del curs:: 26/06/2024**

**Impartit per: Omar Bennis**

**Lloc: Cookiteca Valencia 223**

**¡OFERTA!: 2x1**

De la mà del xef Omar Bennis, elaborarem les receptes més populars:

- **Pastilla de xampinyons**
- **Felfla mechouia**
- **Tajine de vedella amb prunes i ametlles**
- **Baghrir**

A més, Omar ens explicarà molts detalls sobre els ingredients utilitzats, les coccions i els costums gastronòmics del Marroc

Image not readable or empty

chef\_omar\_2.jpg

#### **Xef Omar Bennis**

Format amb xef a Lió, ha desenvolupat la seva carrera professional entre aquesta ciutat i Barcelona.

Especialitzat en cuina marroquina i oriental, la seva versatilitat l'ha portat a treballar a restaurants tan prestigiosos com la Brasserie du Musée des Confluences de Guy Lassausaie i el MGallery de l'Hotel Le Royal de Paul Bocuse,

tots dos a Lió.

A Barcelona va dur a terme la reobertura del Restaurant Simsim, de cuina Fusión Orient Mitjà.

És fundador de Nomad Gastronomia, una startup dedicada al càterin g corporatiu i a l'assessorament gastronòmic, a més d'organitzar showcooking i teambuilding.



**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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)