

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## CUINES DEL MON

### INDIA TRADICIONAL



**Preu: 80.00€**

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

**Data del curs:: 22/10/2024**

**Impartit per: Gurpreet Singh**

**Lloc: Cookiteca Valencia 223**

**¡OFERTA!: 2x1**

Compartiremos con Gur los secretos de la cocina india, a través de las siguientes recetas:

- Chicken Tandoori
- Pakoras vegetales
- Curry de salmón
- Chutney de menta
- Lassi de mango

Además, Gur nos hablará de la importancia de las especias en la India y de las costumbres en la mesa.

Image not readable or empty  
Banner indio

\*\*\*\*Gurpreet Singh

"Tengo 24 años y soy de la India.

Para mí, la comida es una de las mejores formas de explorar la esencia de un país y su cultura.

Mi curiosidad por la cocina india se remonta a años atrás en las calles de Delhi, India.

Las especias siempre me han despertado curiosidad por sus sabores, colores y aromas.

Después de años de práctica en la cocina india y de haber aprendido de algunos grandes chefs indios y de las calles de Delhi,

tengo muchas ganas de compartirlo con los demás."

gur peque

Image not readable or empty  
/source/gur peque.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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

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