

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINES DEL MON

INDIA TRADICIONAL



Preu: 80.00€

Horari:: 19-30h-22h

Data del curs:: 29/10/2024

Impartit per: Gurpreet Singh

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡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
11111 banner india.png

******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

Correu electrònic:

info@cookiteca.com