

INICIACIÓ CUINA

10.BATCH COOKING TRADICIONAL ICS



Preu: 48.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 30/06/2022

Impartit per: Rosa M García

Lloc: Cookiteca Sarrià

Cuina un dia per a tota la setmana!

El batch cooking consisteix a planificar, comprar, cuinar i guardar diferents ingredients preparats, que després pots ajuntar per a aconseguir receptes completes.

D'aquesta manera, dedicant poc temps i estalviant diners, pots cuinar un dia a la setmana i menjar cada dia una recepta equilibrada i apetitosa!

Les combinacions d'ingredients van al gust de cadascun! En aquest cas, ROSA Maria García proposa combinacions per a receptes tradicionals, ràpides i fàcils, per a cada dia.

Nosaltres et donarem idees i pautes per a preparar els menús de 5 dies, menjar i sopar.

Després ja depèn de tú!

Amb el que prepararem podrem obtenir les següents receptes:

-Espagueti amb salsa de tomàquet i albergínia

-Crema de carabassa a l'aroma de comí

- Salmó en papillota
- Pollastre rostit amb verduretes
- Empedrat amb guacamole
- Cassola de verdures amb salsa romesco
- Amanida de quinoa amb vinagreta de llimona i menta
- Truita de verdures
- Mandonguilles de vedella a la jardinera
- Rotllets d'albergínia gratinats

Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA

[Consulta el temari AQUI](#)

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (Preu 10 tallers 480, preu si reserves tot el curs complet: 425)

També pots comprar un **[PACK de 3 Tallers](#)** i escollir les que més t'agradin! Només per 130€



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