

MONOGRÁFICS DE CUINA

ESPÈCIES I HERBES AROMÀTIQUES



Preu: ~~48.00€~~ **43.20€**

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 13/10/2021

Impartit per: Rosa M Garcia

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA!: 10% de descompte

Saps utilitzar les espècies i les herbes aromàtiques?

En aquest taller t'ensenyarem l'ABC perquè puguis experimentar!

Receptes:

- Truita a les fines herbes amb salmòn fumat**
- **Olis a les fines herbes**
- Mantega rosamarina**
- Pollastre dolç i agre amb fonoll**
- Gambes picants, acompanyades de llet de coco**
- Granola especial i especiada per combinar amb el que vulguis (esmorzar, postres, snacks)**

Amb degustació!



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