

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

VEGAN COOKING

Street Food Vegan



Price: 50.00€

Time: 19:30-21:30

Date: 06/02/2020

Teacher: Alf Mota

Place: Cookiteca Valencia 223

Taller de cocina vegana informal para gente que le gusta la comida callejera con sabor a trotamundos. Si tu también gozas de una de una hamburguesa vegana elaborada con buen gusto y cariño o de unas crepes dulces y sin gluten o de una pizza 'healthy' en la calle o donde sea, a cualquier hora en plan casual, como para después chuparse los dedos y incluso mancharse un poquito con un chorretón de una deliciosa salsa vegana, este taller no te lo pierdas!!

- Falafels de guisantes con salsa de yogur vegano a la menta
- Hamburguesas de mijo con remolacha y salsa tartara vegana
- Pizza de quinoa con verduras
- Crepes de sarraceno con fruta y chocolate.

Alf Mota: Cocinero y profesor de cocina, chef terapéutico personal, organizador de caterings ecológicos. Distinguido por la Unión Vegetariana Española como chef vegetariano. Miembro del equipo Eco Chef España. Formado en macrobiótica, en nutrición y dietética, en cocina aplicada a la dietoterapia, en agroecología y en comunicación.

Image not readable or empty
alf_mota.[0].jpg



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com