

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

VEGAN EXPRESS

PACK VEGAN EXPRESS



Price: 250.00€

Time: 19-21h

Date: 20/04/2021

Teacher: Sofia Ferreira

Place: Cookiteca Valencia 223

Talleres prácticos de cocina vegana dirigidos a todos aquellos que quieren iniciarse en este tipo de alimentación.

Estructurados es 6 temas, para que puedas incorporar fácilmente la dieta vegana en tu día a día, desde el desayuno hasta los postres!

1. TAPAS Y PATÉS VEGANOS

Trilogía de hummus/patés con crudités de verduras y crackers / Pastelitos de verduras / Rollitos de calabacín / Champiñones al horno con pesto / Brochetas de tofu

Passeig de Gràcia 20/04– Sarrià 20/04

2. HAMBURGUESAS VEGETALES Y SALSAS

Hamburguesa Mijo / Hamburguesa Garbanzos / Hamburguesa Champiñones / Mayonesa / Salsa de Tomate / Salsa de Hierbas /

Salsa de Mostaza / Encurtido rápido

Passeig de Gràcia 27/04 – Sarrià 04/05

3. SABORES DEL MUNDO

Moussaka de Berenjena (Grecia) / Gnocchi con salsa (Italia) Tacos mexicanos (México) / Pakoras indias con salsa yogur (India)

Passeig de Gràcia 11/05

4. TARTAS SALADAS

Tarta de cebolla caramelizada y pistachos / Tarta de tomate y Calabacín / Tarta de garbanzos y verduras / Tarta de tofu

Passeig de Gràcia 25/05

5. BRUNCH VEGANO

Smoothie/Batido / Pan Rápido / Ricotta de hierbas / Revuelto Tofu / Ensalada colorida / Rollo de Verduras

Passeig de Gràcia 08/06

6. POSTRES VEGANOS

Tartaleta de frutos rojos / Petit Gateau / Helado vegano con salsa / Mousse de fresas / Crepes dulces con fruta

Passeig de Gràcia 22/06

Horario:

Martes de 19-21h

Precio:

1 taller: 48€

3 talleres 130€

6 talleres: 250€



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