

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

VEGAN EXPRESS

PACK VEGAN EXPRESS



Price: 250.00€

Time: 19,30-21,30h

Date: 17/01/2023

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 en 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

Cookiteca Valencia 223, 17/01/23

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

2. BATCH COOKING VEGANO

Cookiteca Valencia 223, 31/01/23

Cómo preparar un menú vegano para toda la semana!

Crema lentejas rojas / Pasta con boloñesa / Verduras salteadas con tofu / Strogonoff champiñones/ Arroz salvaje con semillas
/Verduras asadas /Puré Garbanzos/ Ensalada de col

3. HAMBURGUESAS Y SALSAS

Cookiteca Valencia 223, 14/02/23

Hamburguesa Mijjo / Hamburguesa Garbanzos / Hamburguesa Champiñones
Mayonesa / Salsa de Hierbas /Salsa de Mostaza / Encurtido rápido

4. SABORES DEL MUNDO

Cookiteca Valencia 223, 28/02/23

Thay Green Curry (Tailandia)/ Gnocchi con salsa (Italia)
Tacos mexicanos (México) / Pakoras indias con salsa yogur (India)

5. SABOR A MAR - ALGAS

Cookiteca Valencia 223, 14/03/23

Ensalada algas, sésamo, pepinillo/ Croquetas y alioli de spirulina/ Tempura / Tofu/ Arroz del mar

6. POSTRES

Cookiteca Valencia 223, 28/03/23

Tarta cremosa de chocolate/ Crumble manzana y frutos rojos/ Crepes dulces con fruta / Cheesecake en vaso

Horario:

Martes de 19,30-21,30h

Precio:

1 taller: 48€

3 talleres 130€ ([Clic aquí](#))

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