

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

SPECIAL COOKING WORKSHOPS

BATCH COOKING DE COCINA TRADICIONAL



Price: 70.00€

Time: 19,30-21,30h

Date: 15/09/2021

Teacher: Rosa M Garcia

Place: Cookiteca Sarrià

¡OFFER!: 2x1

¡Cocina un día para toda la semana!

El batch cooking consiste en planificar, comprar, cocinar y guardar diferentes ingredientes preparados, que luego puedes juntar para conseguir recetas completas.

De este modo, dedicando poco tiempo y ahorrando dinero, puedes cocinar un día a la semana y comer cada día una receta equilibrada y apetitosa!

Las combinaciones de ingredientes van al gusto de cada uno! En este caso, Rosa Maria García propone combinaciones para 10 recetas tradicionales, fáciles y rápidas, para cada día.

Nosotros te daremos ideas y pautas para preparar los menús de 5 días, comida y cena.

Luego ya depende de tí!

Con lo que prepararemos podremos obtener las siguientes recetas:

Comidas

- Arroz a la cazuela de verduras asadas al romesco
- Berenjenas rellenas con atún gratinadas
- Bacalao en samfaina y judias blancas
- Ternera a la jardinera
- Cazuela de pollo con sanfaina

Cenas

- Crema de calabaza al aroma de comina y mascarpone
- Bowl de pollo a la parmesana
- Ensalada de quinoa con vinagreta de limón y menta
- Tortilla a la paisana con setas
- Salmón en papillot

Increíble, verdad?

Ven a probarlo!



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