

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINA ASIÁTICA

### Curries de Asia (S)



**Precio:** 58.00€

**Horario:** 19:30-22:00

**Fecha del curso:** 04/02/2026

**Impartido por:** Xavi Anglada

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

Curry la mezcla de especias para sazonar guisos, salsas, arroces, carnes, pescados y verduras:

- Redang: Curry seco de ternera (Indonesia)
- Kare raisu: Curry de verduras, suave y con un toque dulce (Japón)
- Korma: Curry de pollo con yogur y frutos secos (India)

#### **Chef: Xavi Anglada**

Image not readable or empty  
Xavi Salvador.jpg

Formado en la Escuela Hofmann de Barcelona, Xavi ha trabajado con grandes chefs, como Jordi Cruz o Ángel León.

Ha viajado varias veces en el Japón y ha trabajado con chefs japoneses en Barcelona y en Estocolmo.

Es un gran experto!

**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...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)