

COCINA SANA EXPRESS

Menú 1. Estofado de judías azuquis, crujiente de acelgas y nuggets saludables



Precio: 35.00€

Horario: 19-20h

Fecha del curso: 08/10/2018

Impartido por: Rosa María García

Lugar: Cookiteca Sarrià

Cocinaremos recetas, muy sanas y muy sencillas que podrás repetir en casa con productos de temporada y ecológicos.

Se trata de **talleres prácticos** basados en un menú fácil, rápido y original, formado por tres recetas.

Utilizaremos, como en la cocina tradicional, todo tipo de ingredientes: legumbres, cereales, huevos, verduras, frutas, especias, proteína animal... algunos ingredientes conocidos y otros no tanto...

Los talleres tienen una **duración de 1 hora e incluyen degustación** de los platos después de cocinar. (15 min más.)

TALLER 1

Estofado de judías azukis con algas y calabaza

Crujiente de acelgas con cítricos

Nuggets de pollo ecológico con zanahoria, apio e hinojo

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

E-mail:

info@cookiteca.com