

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINA SANA EXPRESS

### Menú 4. Tartar de algas, risotto de shiitake y salmón al vapor



**Precio:** 35.00€

**Horario:** 19-20h

**Fecha del curso:** 19/11/2018

**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 4**

Tartar de algas con tostadas de avena

Risotto con shiitake y crema de soja

Salmón al vapor con muselina de algas y verduras asadas



**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)