

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINA VEGANA ALF

### Buddha Bowls de primavera



**Precio:** ~~50.00€~~ **45.00€**

**Horario:** 19:30-21:30

**Fecha del curso:** 21/05/2019

**Impartido por:** Alf Mota

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**OFERTA:** 10% de descuento

**Taller de cocina vegana, sana y equilibrada con ingredientes naturales, dirigido por Alf Mota, cocinero y profesor de cocina natural y terapéutica.**

Recetas:

**Arroz tailandés, curry verde de garbanzos, ensalada con vinagreta de tahin y jengibre**

**Tofu al Teriyaki, escaldados verdes con salsa de permisos y lima, Yakisoba vegetal**

**Paté de algas, chips de polenta, ensalada de azukis con remolacha y manzana**

**Ceviche de papaya, tortitas de lentejas dahl, veganesa de aguacate y lima**

**Profesor:**

**Alf Mota:** Cocinero y profesor de cocina, chef terapéutico personal, organizador de caterings ecológicos. Distinguido por la Unión Vegetariana Española como chef vegetariano. Miembro del equipo Eco Chef España. Formado en macrobiótica, en nutrición y dietética, en cocina aplicada a la dietoterapia, en agroecología y en comunicación.

**alf\_mota.[3]**

Image not readable or empty  
/source/alf\_mota.[3].jpg

**Precio: 50€/clase**

**Precio curso completo 225€**

---

**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)