

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINA VEGANA ALF

### HOT DETOX CON ALEGRÍA 2019



**Precio: 50.00€**

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

**Fecha del curso: 15/01/2019**

**Impartido por: Alf Mota**

**Lugar: Cookiteca Valencia 223**

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

Recetas:

- Dip de lentejas rojas con calabaza y coco.**
- Verduras al vapor con salsa de tahin y wakame.**
- Ensalada de arroz prohibido con vinagreta de miso y jengibre.**
- Papillote de peras con especias.**

***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.

Image not readable or empty  
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)