

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA ALF

Guisos y platos de cuchara veganos y modernos



Precio: 50.00€

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 28/01/2020

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Valencia 223

¡Aprende a preparar comida reconfortante con guisos e platos de cuchara veganos, que te van sorprender!

- Curry de garbanzos con coco y basmati
- Guiso expreso de lentejas y wakame
- Tempeh estofado con manzana, mochi y pickles
- Sopa kimpira de azukis, shiitakies y hijiki

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



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