

# 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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)