cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA ALF

Cocina Vegana- PACK 2 Talleres



Precio: 80.00€

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 28/01/2020

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Queremos acercarte a la cocina saludable y vegana con alimentos ecológicos, reales, naturales con flexibilidad.

Sesiones de cocina participativas, amenas, divertidas y deliciosas para aprender, relajarse y disfrutar de la cocina vegana healthy con el eco chef Alf Mota en la Cookiteca Paseo de Gracia.

Taller de Guisos y platos de cuchara veganos y modernos- 28 de enero 2020

¡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

Taller de Street Food Vegan- 06 de febrero 2020

La Street food tiene como base fundamental la idea de que se puede comer bien y sobre la marcha a pie de calle, así es con este taller de street food vegano!

- Falafels de guisantes con salsa de yogur vegano a la menta
- Hamburguesas de mijo con remolacha y salsa tartara vegana
- Pizza de quinoa con verduras
- Crepes de sarraceno con fruta y chocolate.

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 dietoterápia, en agroecología y en comunicación.*

alf_mota.[3]

Image not readable or empty
/source/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