

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINA VEGANA

### Street Food Vegan



**Precio: 50.00€**

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

**Fecha del curso: 06/02/2020**

**Impartido por: Alf Mota**

**Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia**

Taller de cocina vegana informal para gente que le gusta la comida callejera con sabor a trotamundos. Si tu también gozas de una de una hamburguesa vegana elaborada con buen gusto y cariño o de unas crepes dulces y sin gluten o de una pizza 'healthy' en la calle o donde sea, a cualquier hora en plan casual, como para después chuparse los dedos y incluso mancharse un poquito con un chorretón de una deliciosa salsa vegana, este taller no te lo pierdas!!

- 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 dietoterapia, en agroecología y en comunicación.

Image not readable or empty  
alf\_mota.[0].jpg



**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**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)