

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

CURSO VEGANO Y SALUDABLE (PACK 6TALLERES) 2T 2022 PG



Precio: 250.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 26/04/2022

Impartido por: Sofia Ferreira

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Talleres prácticos de cocina vegana dirigidos a todos aquellos que quieren iniciarse en este tipo de alimentación.

Estructurados es 6 temas, para que puedas incorporar fácilmente la dieta vegana en tu día a día, desde el desayuno hasta los postres!

Con Sofia Ferreira.

1. GUIOS VEGANOS (COMFORT FOOD) 26/04

- Curry de verduras -Estofado de lentejas -Guiso de alubias -Verduras al horno con salsa

2. FINGER FOOD 10/05

-Spring rolls salsa cacahuete -Falafel salsa yogur -Muffins salados -Canapé calabacín y sobrasada vegana

3. ESPECIAL ALGAS. SABOR A MAR 24/05

-Ensalada algas, sésamo, pepinillo -Croquetas y aioli spirulina -Tempura Tofu -Arroz del mar

4. SABORES DEL MUNDO II 07/06

-Nasu dengaku (Japón) -Shakshuka (Medio Oriente) -Spanakopita (Grecia) -Thay green curry (Tailandia)

5-BOLS ENSALADA “SIN LECHUGA” 21/06

-Tabbouleh -Bote de ensalada colorida -Ensalada de verduras de primavera/verano -Ensalada lentejas con salsa mostaza y miel

6-POSTRES DE VERANO 05/07

-Cheesecake frutos rojos -Tartaleta cremosa de chocolate y frambuesas -Gelatina limón y fruta -Helado con crujiente de frutos secos

Horario:

Martes de 19,30-21,30h

Precio:

1 taller: 48€

3 talleres 130€

6 talleres: 250€



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