

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

VALE REGALO Taller cocina vegana



Precio: 50.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 31/12/2023

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!

Elige el taller que más te gusten!

1. HAMBURGUESAS VEGANAS Y SALSAS

Hamburguesa Mijo / Hamburguesa Garbanzos / Hamburguesa Champiñones / Mayonesa / Salsa de Hierbas /

Salsa de Mostaza / Encurtido rápido

Valencia 223, 26/09

2. SABORES DEL MUNDO

Moussaka de Berenjena (Grecia) / Gnocchi con salsa (Italia) Tacos mexicanos (México) / Pakoras indias con salsa yogur (India)

Valencia 223, 10/10

3. COMFORT FOOD (GUISOS VEGANOS)

Sopa de mijo y setas / Curry de verduras / Estofado de lentejas / Guiso de alubias / Verduras al horno con salsa

Valencia 223, 24/10

4. BRUNCH VEGANO

Leche dorada / Pan Rápido / Ricotta de hierbas / Revuelto Tofu / Ensalada otoñal / Pastel de verduras de Verduras

Valencia 223, 14/11

5. POSTRES VEGANOS

Tarta boniato y chocolate / Pastel de zanahoria / Cheesecake en vasito /Natillas de calabaza

Valencia 223, 28/11

6. MENU DE NAVIDAD VEGANO

Rollito de queso vegano / Champiñones al horno con pesto / Crema Remolacha y romero / Wellington

Valencia 223, 19/12

Local: Valencia 223, 08007 Barcelona


Horario:

Martes de 19,30-21,30h

Precio:

1 taller: 50€

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