

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## COCINA VEGANA

### COCINA VEGANA CURSO COMPLETO 4T 2024



**Precio:** ~~250.00€~~ **212.50€**

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

**Fecha del curso:** 01/10/2024

**Impartido por:** Sofia Ferreira

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**OFERTA:** 15% de descuento

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!

#### 1. SABORES DEL MUNDO 01 de Octubre

Moussaka de Berenjena (Grecia), Gnocchi con salsa (Italia), Curry de verdura y garbanzos (India), Pescado del huerto (Portugal)

#### 2. HAMBURGUESAS VEGANAS Y SALSAS 15 de Octubre

Hamburguesa Mijo, Hamburguesa Garbanzos, Hamburguesa Champiñones, Aioli, Salsa de Hierbas, Salsa de Mostaza, Encurtido rápido

### **3. ARROCES VEGANOS 29 de octubre**

"Falso" Risotto, Arroz del mar, Arroz sin "pato" al horno

### **4. TAPAS VEGANAS 12 de noviembre**

Chips de col Kale, Hummus de remolacha, Pastel salado de verduritas, Brochetas de tofu con salsa, Canapé de calabacín y sobrasada vegana

### **5. POSTRES VEGANOS 26 de noviembre**

Tarta cremosa de chocolate, Pastel de zanahoria, Panna cotta de coco, Strudel de manzana

### **6. MENU DE NAVIDAD VEGANO 10 de diciembre**

Rollito de queso vegano, Champiñones al horno con pesto, Crema remolacha y romero, Wellington lentejas y champiñones

**Horario:** Martes de 19:30-21:30h

**Local:** Carrer Valencia 223, 08007 Barcelona

**Traer:** Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

#### **¿Por qué te puede gustar este curso?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.
- Las recetas son muy originales. Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final degustarás las recetas
- Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

## ¿Cómo aprovechar el curso a tope?

- Participando activamente en las clases
- Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en las clases siguiente

## ¿A quién va dirigido?

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica.



**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)