

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

CURSO COCINA VEGANA VV 2T 2024



Precio: 250.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 30/04/2024

Impartido por: Sofia Ferreira

Lugar: Cookiteca Sarrià

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 las tapas hasta los postres!

1. TARTAS SALADAS 30 Abril

- Tarta Galette tomate y calabacín - Tarta espinacas y champiñones - Tarta garbanzos con verduras

2. HAMBURGUESAS Y SALSAS 14 Mayo

-Hamburguesa Mijo - Hamburguesa Remolacha - Hamburguesa de lentejas - Aioli - Salsa de Hierbas - Salsa de Mostaza - Encurtido rápido

3. SABORES DEL MUNDO 28 Mayo

- Zaalouk (Marruecos) - Spanakopita (Grecia) - Shakshuka (Medio Oriente) - Curry verduras y garbanzos (India)

4. ENTRANTES VEGANOS (TAPAS) 11 Junio

- Chips de Kale - Hummus con ensalada griega - Champiñones al horno con pesto - Brochetas de tofu y verduras - Pastelitos de verduras

5. PICNIC VEGANO 25 junio

-Smoothie Verde -Pan Rápido -Ricotta de hierbas - Revuelto Tofu - Ensalada primavera - Falafel

6. POSTRES DE VERANO 2 de julio

- Petit Gâteau - Tartaleta frutos rojos - Helado con crujiente frutos secos - Crepes dulces con fruta

Local: Major de Sarrià 74, Barcelona

Horario:

Martes de 19:30-21:30h

Precio:

Taller suelto: 50€/taller

Curso Completo : 250€ (6 talleres)

Pack 3 talleres: 140€(3 talleres)

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