cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

COCINA VEGANA CURSO COMPLETO 4T 2025



Precio: 275.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 30/09/2025

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 el desayuno hasta los postres!

1. ARROCES VEGANOS **martes 30 de septiembre**

Risotto verde, Ensalada Otoñal de arroz negro, Arroz árabe con lentejas

2. SABORES DEL MUNDO **martes 14 de octubre**

Moussaka de Berenjena (Grecia), Gnocchi con salsa (Italiana), Curry de verduras y garbanzos (India), Pescado del Huerto (Portugal)

3. HAMBURGUESAS, FALAFELS y BOLITAS **martes 28 de octubre**

Falafel, Hamburguesa legumbres, Bolitas de quinoa, Alioli, Salsa tzatziki, Salsa de Mostaza, Encurtido rápido

4. GUISOS VEGANOS / COMFORT FOOD **martes 11 de noviembre**

Shepherd's pie, Guiso alubias negras, Estofado Otoñal de garbanzos y calabaza

5. PICOTEO VEGANO **martes 25 noviembre**

Hummus de remolacha, Chips de col Kale, Rollo de Verduritas y algas, Brochetas de tofu con salsa, Canapé de calabacín con sobrasada vegana

6. MENÚ DE NAVIDAD VEGANO **martes 09 de diciembre**

Chupito de remolacha y albahaca, Champiñones al horno rellenos, Wellington lentejas y champiñones con salsa mostaza, Bombones Rafaello

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

Local: **Major de Sarrià 74, 080017 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 sostenible.

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com