

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

COCINA VEGANA CURSO COMPLETO 4T 2025



Precio: 300.00€

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. GUIOS 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 Raffaello

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

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com