cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

COCINA VEGANA CURSO COMPLETO 1T 2026



Precio: 275.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 20/01/2026

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

1. BATCH COOKING VEGANO 20/01

Cómo preparar un menú vegano para toda la semana!
Crema lentejas rojas / Pasta con boloñesa / Verduras salteadas con tofu / Strogonoff de champiñones/ Arroz salvaje con semillas /Verduras asadas / Puré Garbanzos/ Ensalada de col

2. SABORES DEL MUNDO 03/02

Thay Green Curry (Tailandia)/ Yakisoba de verduras (Japón)/ Gnocchi con salsa albahaca (Italia)

3. GUISOS VEGANOS 17/02

Curry garbanzos y verduras / Estofado de lentejas con kale / Guiso de alubias con setas

4. ARROCES VEGANOS 03/03

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

5. QUICHE, TATÍN Y MÁS 17/03

Quiche espinacas y champiñones /Tatín col lombarda con salsa yogur/ Coca de calçots con salsa romesco

6. TAPAS VEGANAS 31/03

Hummus remolacha con pan pita/ Falafel salsa yogur/ Champiñones al horno con pesto/ Rollo de verduritas y algas

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