cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINAS DEL MUNDO

INTENSIVO COCINA INDIA. CURSO COMPLETO 2 TALLERES

Precio: ~~**100.00€**~~ **90.00€**

Horario: 19,30-22h

Fecha del curso: 20/07/2015

Impartido por: Jalina Chugani

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 10% de descuento

De la mano de Jalina Chugani, chef de origen Indio, descubriremos los secretos de esta cocina ancestral.

El curso está formado por dos sesiones de dos horas y media e incluyen cena.

1ª Sesión, 20 de julio. INICIACIÓN

En esta primera trataremos los siguientes temas:

-El ABC de las especies usadas en la cocina de la India: tast y propiedades de cada una

-Como hacer un arroz basmati perfecto, la base de muchas recetas

-Elaboración de las siguientes recetas:

*** Ensalada India con pepino, garbanzos, granada y cilantro, muy fresco**

*** Arroz con cúrcuma, limón y semillas de mostaza, y un curry de pollo, utilizando las especias en la cajaâ€¦**

*** Raita, que acompaña el arroz, una â€œsalsaâ€• de yogur con menta y cilantro**

*** Y para acabar, lassi de mango, una bebida refrescante para combatir el calor**

2ª Sesión, 21 de julio, TAPAS INDIAS

Haremos las siguientes recetas:

*** Bhajias de cebolla y otros vegetales**
*** Samosas de pasta filo rellenas de verduras**
*** Rollitos de pollo, cebolla y cilantro con una salsa de mango**
*** Galletitas de cardamomo y canela.**

Todo ello acompañado de mucha información y anécdotas que nos irá contando Jalina, cena y con música de Bollywood de fondo!!!!!

Puedes inscribirte aquí aL CURSO COMPLETO: 100€

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