

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## CURSO MONTSE BRADFORD

Curso práctico de cocina natural y energética. 3 sesiones



**Precio: 120.00€**

**Horario: 18-21h**

**Fecha del curso: 03/11/2014**

**Impartido por: Silvia Mirabet**

**Lugar:**

Taller práctico con degustación sobre las bases de la cocina natural y energética, para poder incorporarlas al menú de cada día.

Se han programado tres talleres que complementan al curso de Montse Bradford, con recetas variadas y equilibradas.

Cada sesión tiene un precio de 45€

**Las tres sesiones tienen un precio especial de 120€. Si quieres reservar las tres puedes hacerlo en esta página**

**Contenido de las sesiones:**

**PRACTICA 1 3 de Noviembre 2014, 18-21h, Cookiteca Santaló**

- CREMA DE CALABAZA A LA CANELA
- PAELLA DE QUINOA CON SEITAN
- QUICHE DE TOFU CON CHAMPIÑONES Y ANACARDOS
- SALTEADO LARGO DE ZANAHORIAS
- ENSALADA CON ALGA DULCE AL PESTO
- PERAS RELLENAS CON SALSA DE ALGARROBA

**PRACTICA 2 10 de Noviembre 2014, 18-21h, Cookiteca Santaló**

- CREMA DE CALABACIN Y PUERROS CON WAKAME
- HAMBURGUESAS DE MIJO CON SALSA DE REMOLACHA
- CAZUELA DE GARBANZOS
- WOK DE VERDURAS CRUJIENTES
- PATES: ZANAHORIA Y ALMENDRA- AGUACATE-
- TARTA AL KIWI

**PRACTICA 3 24 de Noviembre 2014, 18-21h, Cookiteca Santaló**

- ARROZ CON CHAMPIÑONES
- SEITAN CON CEBOLLAS CARMELIZADAS
- VERDURAS DULCES AL PAPILOT
- HOJA VERDE CON ALGA ESPAGUETTI DE MAR Y ALIOLI DE PIÑONES
- CRUJIENTE DE SEMILLAS Y FRUTOS SECOS
- MOUSSE DE MANZANA Y PLATANO



**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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)