

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

LA RUTA DEL BACALLÀ 2015

Cuina tradicional de bacallà



Precio: 35.00€

Horario: 20-22

Fecha del curso: 27/02/2015

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar:

Amb Josep Vidal, Bacallaneria Vidal (Mercat del Clot) - Bacallà al pil pil - Brandada - Confitat amb piperrada

Cookiteca participa a la Ruta del Bacallà amb tallers de cuina! Durant les jornades, tindran lloc 2 tallers pràctics i a més de cuina per aprendre a cuinar el bacallà. Amb l'ajuda d'un xef, i amb les explicacions detallades dels bacallaners, s'elaboraran tres receptes per taller que tindran sempre el bacallà com a ingredient principal.

Image not readable or empty

Ruta del Bacallà 2015 2015.jpg

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