

CUINA VEGANA

Buddha Bowls de primavera



Preu: ~~50.00€~~ 45.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 21/05/2019

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA! 10% de descompte

Taller de cuina vegana, sana i equilibrada amb ingredients naturals, dirigit per Alf Mota, cuiner y professor de cuina natural i terapèutica.

Receptes:

Arròs thai, curri verd de cigrons, amanida amb vinagreta de tahin i gíngebre

Tofu al Teriyaki, escaldats verds amb salsa de misos i llima, Yakisoba vegetal

Paté d'algues, xips de polenta, amanida d'azukis amb remolatxa i poma

Ceviche de papaia, tortitas de llenties dahl, veganesa d'alvocat i llima

Â

Professor:

Alf Mota: Â Cuiner i professor de cuina, xef terapèutic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià. Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiòtica, en nutrició i dietètica, en cuina aplicada a la dietoteràpia, en agroecologia i en comunicació.

Image not readable or empty
Â alf_mota.[9].jpg

Â

Â



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....: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com