

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

BUDDHA BOWLS VEGANS DE PRIMAVERA



Preu: 45.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 29/05/2018

Impartit per: Alf Mota

Lloc:

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

À

1. **Buddha bowls de Primavera 29 de maig**

Arròs thai, curri verd de cigrons, amanida amb vinagreta de tahin i gíngebre / Tofu al Teriyaki, escaldats verds amb salsa de miso i llima, Yakisoba vegetal / Hummus amb algues, xips de polenta, amanida de azukis amb remolatxa i poma / Ceviche de papaia, tortitas de llenties dahl, veganesa d'avocat i llima.

À

Professor:

Alf Mota: À 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

À alf_mota.[0].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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:
info@cookiteca.com