



CUINES DEL MON

INTENSIU CUINA INDIA. CURS COMPLERT 2 TALLERS



Preu: ~~100.00€~~ **90.00€**

Horari:: 19,30-22h

Data del curs:: 20/07/2015

Impartit per: Jalina Chugani

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA! 10% de descompte

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 caja**

* **Raita, que acompaña el arroz, una "salsa" 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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:
info@cookiteca.com