

MENÚS DE VIATGES

CUINA à NDIA AMB JALINA



Preu: 45.00€

Horari:: 20-22h

Data del curs:: 01/02/2017

Impartit per: Jalina Chugani

Lloc:

De la mano de Jalina Chugani, chef de origen Indio, descubriremos todos los secretos de esta cocina ancestral.

- -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
- * Raita, que acompaña el arroz, una "salsa― de yogur con menta y cilantro
- * Y para acabar, lassi de mango

Todo ello acompañado de mucha información y anécdotas que nos irá contando Jalina y con música de Bollywood de fondo!!!!!

Y como siempre, lo degustaremos con un buen vinito...

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