

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## MENÚS DE VIATGES

### PA DE LA ÀNDIA AMB JALINA



Preu: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horari:: 11-13h

Data del curs:: 22/02/2017

Impartit per: Jalina Chugani

Lloc:

**¡OFERTA!** 10% de descompte

El pan de la India es sencillo pero muy especial y vital en la cultura India... No hay una comida completa sin el pan «chapati» o algo similar para acompañar.

En este taller realizaremos 3 panes indios, uno de ellos es el famoso «Naan», el pan mas solicitado en los restaurantes indios!

¡Acompañamos los panes con un delicioso curry de lentejas, o «Dal» y un chutney de mango super sabroso!

De la mano de **Anjalina Chugani**, chef de origen Indio y autora del libro **Soul Spices**, descubriremos los secretos de esta cocina ancestral y amasaremos el pan con mucho amor!

Recetas:

Pan 1: Chapati, pan plano integral casero

Pan 2: Paratha de verduras: pan integral, relleno con una mezcla de verduras

