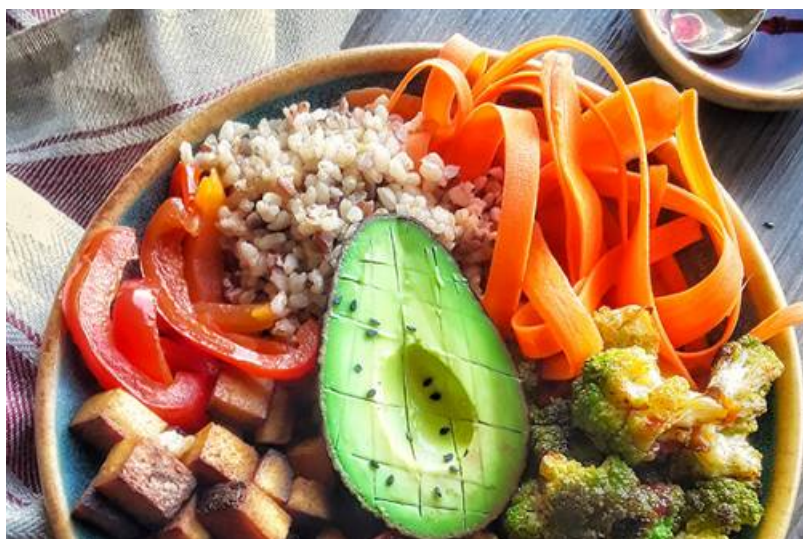


cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA

BUDDHA BOWLS VEGANOS DE PRIMAVERA



Precio: 45.00€

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 29/05/2018

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Santaló

Taller de cocina vegana, sana y equilibrada con ingredientes naturales, dirigido por Alf Mota, cocinero y profesor de cocina natural y terapéutica.

3. Buddha bowls de Primavera 29 de mayo

Arroz thai, curry verde de garbanzos, ensalada con aliño de tahin y jengibre / Tofu al Teriyaki, escaldados verdes con salsa de misos y lima, Yakisoba vegetal / Hummus con algas, chips de polenta, ensalada de azukis con remolacha y manzana / Ceviche de papaya, tortitas de lentejas dahl, veganesa de aguacate y lima.

Profesor:

Alf Mota: Cocinero y profesor de cocina, chef terapéutico personal, organizador de caterings ecológicos. Distinguido por la Unión Vegetariana Española como chef vegetariano. Miembro del equipo Eco Chef España. Formado en macrobiótica, en nutrición y dietética, en cocina aplicada a la dietoterapia, en agroecología y en comunicación.

Image not readable or empty

alf_mota.[0].jpg

Precio: 45€/clase

Precio curso completo 200€



Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Santaló: Carrer Santaló nº 64, Barcelona 08021 - Tlf. 93 200 41 22

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 2004122

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com