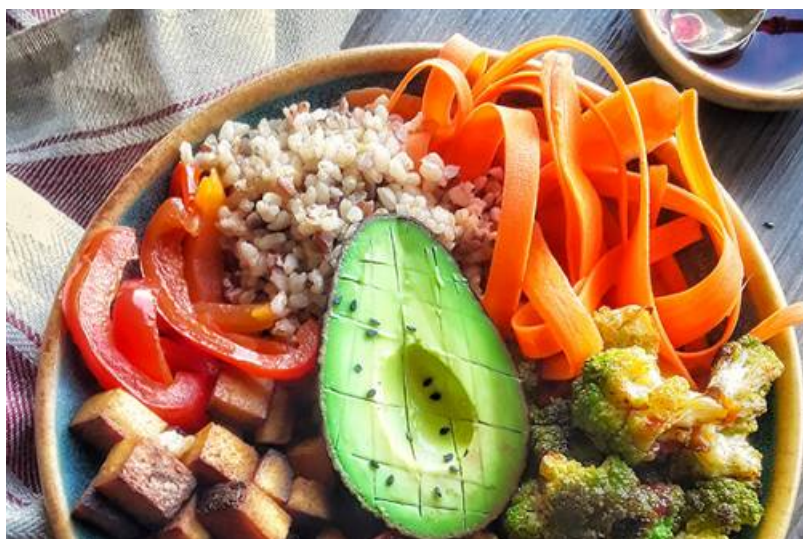


# cookiteca

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 Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

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

**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

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

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)