

CURSO COCINA MACROBIÓTICA

SESIÓN 1. CEREALES INTEGRALES



Precio: 48.00€

Horario: 19,30-22h

Fecha del curso: 26/09/2017

Impartido por: Silvia Mirabet

Lugar:

Cómo hervir los cereales integrales para obtener más energía. Cocción perfecta.

RECETAS

- Arroz integral salteado con verduras
- Relleno de mijo con crosta de sésamo
- Hamburguesas de quinoa con semillas
- Crema de avena con zanahoria

Esta clase forma parte del CURSO DE ALIMENTACIÓN MACROBIÓTICA Y COCINA ENERGÉTICA

Salud, equilibrio y bienestar para todas las etapas de la vida

Puedes asistir al curso completo o a las sesiones que te interese.



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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com