

## MENÚS DE VIAJES

## COCINA INDIA CON JALINA



Precio: 45.00€

Horario: 20-22h

Fecha del curso: 01/02/2017

Impartido por: Jalina Chugani

Lugar:

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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com E-mail: info@cookiteca.com