

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

VEGAN AFTER WORK

CURSO DE COCINA VEGANA AFTER WORK 5 talleres



Precio: 225.00€

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 15/01/2019

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Venimos a su empresa, su espacio, su casa...

Cinco talleres de cocina vegana, sana y equilibrada con ingredientes naturales, dirigidos por Alf Mota, cocinero y profesor de cocina natural y terapéutica.

PROGRAMA:

15/01 _ HOT DETOX CON ALEGRÍA

Dip de lentejas rojas con calabaza y coco.

Verduras al vapor con salsa de tahin y wakame.

Ensalada de arroz prohibido con vinagreta de miso y jengibre.

Papillote de peras con especias.

29/01- LOCOS POR LA PASTA Y SUS SALSAS

Fusilli de guisantes con salsa de zanahoria y tomate.

Espaguetis de espelta con salsa de remolacha.

Macarrones de trigo sarraceno con pesto de kale y umeboshi.

Dulce de fideos arabe.

12/02_ VEGAN CHOCOLATE LOVERS

Rawnie con chocolate, frutos secos y dátiles.
Bizcocho de chocolate con frutos rojos.
Verduras braseadas al estilo nórdico con mole de chocolate.
Broquetas de tempeh con salsa de miso, cacahuets y chocolate.

12/03_ SUPER ALIMENTOS

Pudding de chía con piña y coco.
Batido verde con maca y matcha.
Hamburguesas de azukis con lino y el autentico ketchup.
Crema de setas con condimento de nori

02/04_ BUFFET VEGANO

Trio de super ensaladas con vinagretas healthy.
Tabla de patés veganos con crudités y crackers.
Ratatouille con bechamel de cúrcuma.
Bolitas energéticas para todos los gustos.

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.

alf_mota.[3]

Image not readable or empty
/source/alf_mota.[3].jpg



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 8082143
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