

CUINA VEGANA

Cuina vegana - PACK 2 tallers



Preu: 80.00€

Horari:: 19:30-21:30

Data del curs:: 28/01/2020

Impartit per: Alf Mota

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Volem apropar-te a la cuina saludable i vegana amb aliments ecològics, reals, naturals amb flexibilitat.

Sessions de cuina participatives, amenes, divertides i delicioses per aprendre, relaxar-se i gaudir de la cuina vegana healthy amb el ressò xef Alf Mota a la Cookiteca Passeig de Gràcia.

Taller de Guisats i plats de cullera vegans i moderns- 28 gener 2020

Aprèn a preparar menjar reconfortant amb guisats i plats de cullera vegans, que et van sorprendre!

- Curri de cigrons amb coco ii basmati
- Estofat exprès de llenties amb wakame
- Tempeh estofat amb poma, mochi i pickles
- Sopa kimpira de azukis, xiitakes i hijiki

Taller Menjar de carrer vegà- 06 de febrer 2020

La Street food té com a base fonamental la idea que es pot menjar bé i sobre la marxa a peu de carrer, així és amb aquest taller de street food vegà!

- Falafels de pesols amb salsa d'iogurt vegà a la menta
- Hamburguesas de mill amb remolatxa i salsa tàrtara vegana
- Pizza de quinoa amb verdures
- Creps de fajol amb fruita i xocolata.

Alf Mota: Cuiner i professor de cuina, xef terapèutic personal, organitzador de caterings ecològics. Distingit per la Unió Vegetariana Espanyola com a xef vegetarià . Membre de l'equipo Eco Chef España. Format en macrobiòtica, en nutrició i dietètica, en cuina aplicada a la dietoterà pia, en agroecología i en comunicació.

alf_mota.[3]

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



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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com