

CUINA VEGANA

CURS VEGÀ I SALUDABLE (PAK 6 TALLERS)



Preu: 250.00€

Horari:: 19-21h

Data del curs:: 20/04/2021

Impartit per: Sofia Ferreira

Lloc: Cookiteca Valencia 223

Tallers pràctics de cuina vegana dirigits a tots aquells que volen iniciar-se en aquest tipus d'alimentació.

Estructurats en 6 temes, perquè puguis incorporar fàcilment la dieta vegana en el teu dia a dia!

1. TAPES I PATÉS VEGANS

Trilogia d'hummus / Patés amb crudités de verdures i crackers / Pastissos de verdures / Rotllets de carbassó / Xampinyons a l'orn amb pesto / Broquetes de tofu

Passeig de Gràcia 20/04

2. HAMBURGUESES VEGETALS I SALSES

Hamburguesa Mill / Hamburguesa Cigrons / Hamburguesa Xampinyons / Maionesa / Salsa de tomàquet / Salsa d'herbes / Salsa de mostassa / Envinagrats ràpids

Passeig de Gràcia 27/04

3. SABORS VEGANS DEL MÓN

Moussaka d'albergínia (Grècia) / Gnocchi amb salsa (Itàlia) / Tacs mexicans (Mèxic) / Pakoras índies amb salsa de iogurt (Índia)

Passeig de Gràcia 11/05

4. PASTISSOS SALATS VEGANS

Pastís de ceba caramel·litzada i festucs / Pastís de tomàquet i carbassó / Pastís de cigrons i verdures / Pastís de tofu

Passeig de Gràcia 25/05

5. BRUNCH VEGÀ

Smoothie / Batut / Pa Ràpid / Ricotta d'herbes / Remenat de tofu / Amanida de colors / Rotlle de Verdures

Passeig de Gràcia 08/06

6. POSTRES VEGANS

Tartaleta de fruits vermells / Petit Gateau / Gelat vegà amb salsa / Mousse de maduixes / Creps dolços amb fruita

Passeig de Gràcia 22/06

Horari:

Dimarts de 19-21h

Preu:

1 taller: 48€

3 tallers 130€

6 tallers: 250€



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