

CUINA VEGANA

CURS VEGÀ I SALUDABLE (PAK 6 TALLERS) 2T 2022



Preu: 250.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 26/04/2022

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!

Amb Sofia Ferreira.

1. GUISOS VEGANS (COMFORT FOOD) 26/04

Curri de verdures - Estofat de llenties - Guisat de mongetes - Verdures al forn amb salsa

2. FINGER FOOD 10/05

-Spring rolls salsa cacauet -Falafel salsa iogurt -Muffins salats -Canapè carbassó i sobrassada vegana

3. ESPECIAL ALGUES. GUST A MAR 24/05

-Amanida algues, sèsam, cogombret -Croquetes i aioli spirulina -Tempura Tofu -Arròs del mar

4. SABORS DEL MÓN II 07/06

-Nasu dengaku (Japó) -Shakshuka (Mitjà Orient) -Spanakopita (Grècia) -Thay green curry (Tailàndia)

5-BOLS AMANIDA “SENSE ENCIAM” 21/06

-Tabbule -Bot d'amanida colorida -Amanida de verdures de primavera/estiu -Amanida lleties amb salsa mostassa i mel

6-POSTRES D'ESTIU 05/07

-Cheesecake fruits vermells -Tartaleta cremosa de xocolata i gerds -Gelatina llimona i fruita -Gelats amb cruixent de fruits secs

Horari:

Dimarts de 19,30-21,30h

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