



MENÚS DE VIATGES

Tapetes à•ndies amb Anjalina Chugani (SC)



Preu: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horari:: 20:00-22:00h

Data del curs:: 02/05/2017

Impartit per: Anjalina Chugani

Lloc:

¡OFERTA!: 10% de descompte

Els indis van ser els primers a crear la moda de Street Food als seus carrers. Allí solen menjar tapes entre hores i segueixen aquesta tradició a les seves cases, per a ocasions especials.

En aquest taller, Anjalina t'ensenyarà a fer 5 receptes molt divertides, ideals si tens un grup de convidats a casa i per a l'estiu, quan ve de gust un pica pica amb molt sabor i vida!!

Â

RECEPTES

-Pakoras de verdures

-Samosas de pasta filo farcides amb patates i pà•sols amb chutney de mango

-Wraps de pollastre estil Bollywood

-Lassi salat

-Galletes de chai té

Â

I queda't a degustar-ho amb una copa de vi!

Â

PROFESSORA:

Anjalina Chugani - Â Nascuda a Londres, va viure durant 14 anys a Bangalore, àndia. L'any 2000 es va traslladar a Barcelona on va iniciar el seus cursos de cuina a l'escola Hofmann. Porta 4 anys impartint classes de cuina i assessorant a restaurants. Â Â

Al novembre de 2016 va publicarÂ Soul Spices, el seu primer llibre de cuina,Â basat en el món de les espècies. Â

Â

PREU: Â

1 Taller Â Â Â Â 45â,-

3 Tallers Â 120â,-Â Â

5 Tallers Â 200â,-Â Â

Aquesta classe forma part del curs de cuina avançada. [Consulta el temari complet aquí](#)

INCLOU:

Â Dossier amb ls receptes elaborades a classe.

.Â Material i ingredients.

. Degustació de tots els plats elaborats, amb una copa de vi.

.....

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