

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## VEGAN COOKING

### VEGAN FOOD



**Price:** ~~50.00€~~ **45.00€**

**Time:** 19:30-21:30

**Date:** 21/05/2019

**Teacher:** Alf Mota

**Place:** Cookiteca Valencia 223

**¡OFFER!:** 10% of discount

***Taller de cocina vegana, sana y equilibrada con ingredientes naturales, dirigido por Alf Mota, cocinero y profesor de cocina natural y terapéutica.***

Recetas:

**Arroz tailandés, curry verde de garbanzos, ensalada con vinagreta de tahin y jengibre**

**Tofu al Teriyaki, escaldados verdes con salsa de permisos y lima, Yakisoba vegetal**

**Paté de algas, chips de polenta, ensalada de azukis con remolacha y manzana**

**Ceviche de papaya, tortitas de lentejas dahl, veganesa de aguacate y lima**

***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

**Precio: 50€/clase**

**Precio curso completo 225€**



**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** EN - Phone 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** m

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)