

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

VEGAN COOKING

Vegan cooking - Pack 2



Price: 80.00€

Time: 19:30-21:30

Date: 28/01/2020

Teacher: Alf Mota

Place: Cookiteca Valencia 223

Queremos acercarte a la cocina saludable y vegana con alimentos ecológicos, reales, naturales con flexibilidad.

Sesiones de cocina participativas, amenas, divertidas y deliciosas para aprender, relajarse y disfrutar de la cocina vegana healthy con el eco chef Alf Mota en la Cookiteca Paseo de Gracia.

Taller de Guisos y platos de cuchara veganos y modernos- 28 de enero 2020

¡Aprende a preparar comida reconfortante con guisos e platos de cuchara veganos, que te van sorprender!

- Curry de garbanzos con coco y basmati
- Guiso expreso de lentejas y wakame
- Tempeh estofado con manzana, mochi y pickles
- Sopa kimpira de azukis, shiitakes y hijiki

Taller de Street Food Vegan- 06 de febrero 2020

La Street food tiene como base fundamental la idea de que se puede comer bien y sobre la marcha a pie de calle, así es con este taller de street food vegano!

- Falafels de guisantes con salsa de yogur vegano a la menta
- Hamburguesas de mijo con remolacha y salsa tartara vegana
- Pizza de quinoa con verduras
- Crepes de sarraceno con fruta y chocolate.

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

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
Mail:
info@cookiteca.com