cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA ASIÁTICA

Curries de Asia (S)

Precio: 58.00€

Horario: 19:30-22:00

Fecha del curso: 12/11/2025

Impartido por: Xavi Anglada

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Curry la mezcla de especias para sazonar guisos, salsas, arroces, carnes, pescados y verduras:

- Redang: Curry seco de ternera (Indonesia)
- Kare raisu: Curry de verduras, suave y con un toque dulce (Japón)
- Korma: Curry de pollo con yogur y frutos secos (India)

Chef: Xavi Anglada

Image not readable or empty
/var/www/vhosts/cookiteca.com/uploads/Xavi%20Salvador.jpg

Xavi Salvador

Formado en la Escuela Hofmann de Barcelona, Xavi ha trabajado con grandes chefs, como Jordi Cruz o Ángel León.

Ha viajado varias veces en el Japón y ha trabajado con chefs japoneses en Barcelona y en Estocolmo.

Es un gran experto!

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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com