cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA ALF

Buddha Bowls de primavera



Precio: ~~50.00€~~ **45.00€**

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 21/05/2019

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 10% de descuento

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 dietoterápia, 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 - 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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

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