cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA ALF

Guisos y platos de cuchara veganos y modernos



Precio: **50.00€**

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 28/01/2020

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Valencia 223

¡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, shiitakies y hijiki

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.*

Image not readable or empty /source/alf_mota.[3].jpg

alf_mota.[3]

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