cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA ALF

Street Food Vegan



Precio: **50.00€**

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 06/02/2020

Impartido por: Alf Mota

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Taller de cocina vegana informal para gente que le gusta la comida callejera con sabor a trotamundos. Si tu tambíen gozas de una de una hamburguesa vegana elaborada con buen gusto y cariño o de unas crepes dulces y sin gluten o de una pizza 'healthy' en la calle o donde sea, a cualquier hora en plan casual, como para después chuparse los deditos y incluso mancharse un poquito con un chorretón de una deliciosa salsa vegana, este taller no te lo pierdas!!

- 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 dietoterápia, en agroecología y en comunicación.*

Image not readable or empty
/sfumpalf_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