cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA INVIERNO: SOSTENIBLE, CREATIVA Y DE TEMPORADA

CURSO VEGANO Y SALUDABLE (PACK 6TALLERES) 4T S



Precio: 250.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 27/09/2022

Impartido por: Sofia Ferreira

Lugar: Cookiteca Sarrià

Talleres prácticos de cocina vegana dirigidos a todos aquellos que quieren iniciarse en este tipo de alimentación.

Estructurados es 6 temas, para que puedas incorporar fácilmente la dieta vegana en tu día a día, desde el desayuno hasta los postres!

1. TAPAS Y PATÉS VEGANOS

Trilogía de hummus/patés con crudités de verduras y crackers / Pastelitos de verduras / Rollitos de calabacín / Champiñones al horno con pesto / Brochetas de tofu

Sarrià 27/09

2. HAMBURGUESAS VEGETALES Y SALSAS

Hamburguesa Mijo / Hamburguesa Garbanzos / Hamburguesa Champiñones / Mayonesa / Salsa de Tomate /

Salsa de Hierbas /

Salsa de Mostaza / Encurtido rápido

Sarrià 11/10

3. SABORES DEL MUNDO

Moussaka de Berenjena (Grecia) / Gnocchi con salsa (Italia) Tacos mexicanos (México) / Pakoras indias con salsa yogur (India)

Sarrià 25/10

4. COMFORT FOOD (GUISOS VEGANOS)

Sopa de mijo y setas / Curry de verduras / Estofado de lentejas / Guiso de alubias / Verduras al horno con salsa

Sarrià 15/11

5. BRUNCH VEGANO

Leche dorada / Pan Rápido / Ricotta de hierbas / Revuelto Tofu / Ensalada otoñal / Pastel de verduras de Verduras

Sarrià 29/11

6. POSTRES VEGANOS

Tarta boniato y cacao / Pastel de zanahoria / Cheesecake en vasito

Sarrià 20/12

Horario:

Martes de 19,30-21,30h

Precio:

1 taller: 48€

3 talleres 130€ (Clic aquí)

6 talleres: 250€

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