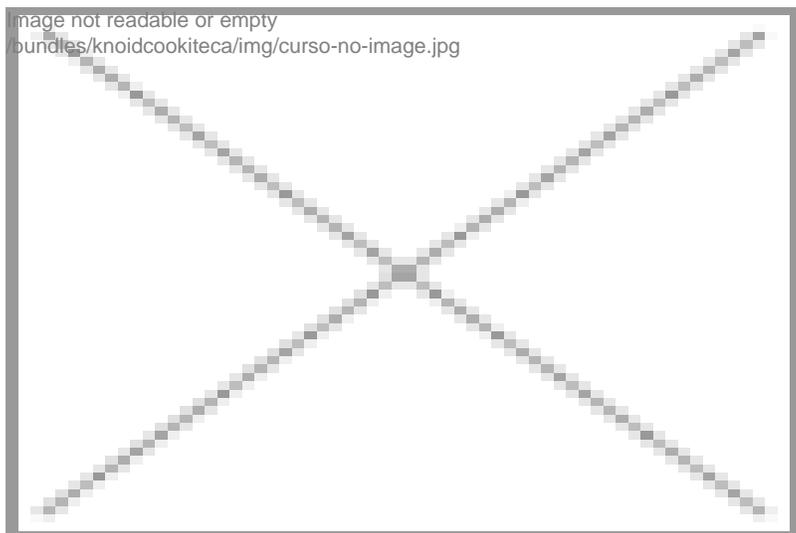


cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA VEGANA - Curso completo



Precio: 200.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 30/01/2018

Impartido por: Alf Mota

Lugar:

Cinco talleres de cocina vegana, sana y equilibrada con ingredientes naturales, dirigidos por Alf Mota, cocinero y profesor de cocina natural y terapéutica.

PROGRAMA

1. Guisos y platos de cuchara veganos y modernos 30 de enero

Curry de garbanzos con coco y basmati / Estofado expés de lentejas con wakame / Tempeh estofado con manzana, mochi y pickles / Sopa kimpira de azukis, shiitakes y hijiki

2. Street food vegano (Comida callejera vegana) 13 de febrero

Falafels de guisantes con salsa de yogur vegano a la menta / Hamburguesas de mijo con remolacha y salsa tártara vegana / Pizza de quinoa con verduras / Crà^apes de alforfón con fruta y chocolate.

3. Cocina marinera Vegana 20 de febrero

Tostadas con aguacate y nori / Caldo depurativo con kombu / Croquetas de quinoa y calabaza con spaghetti de mar / Mousse de algarroba y avellanas con agar agar.

