

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

CURSO MONTSE BRADFORD

Curso práctico de cocina natural y energética. 3 sesiones



Precio: 120.00€

Horario: 18-21h

Fecha del curso: 03/11/2014

Impartido por: Silvia Mirabet

Lugar:

Taller práctico con degustación sobre las bases de la cocina natural y energética, para poder incorporarlas al menú de cada día.

Se han programado tres talleres que complementan al curso de Montse Bradford, con recetas variadas y equilibradas.

Cada sesión tiene un precio de 45€

Las tres sesiones tienen un precio especial de 120€. Si quieres reservar las tres puedes hacerlo en esta página

Contenido de las sesiones:

PRACTICA 1 3 de Noviembre 2014, 18-21h, Cookiteca Santaló

- CREMA DE CALABAZA A LA CANELA
- PAELLA DE QUINOA CON SEITAN
- QUICHE DE TOFU CON CHAMPIÑONES Y ANACARDOS
- SALTEADO LARGO DE ZANAHORIAS
- ENSALADA CON ALGA DULCE AL PESTO
- PERAS RELLENAS CON SALSA DE ALGARROBA

PRACTICA 2 10 de Noviembre 2014, 18-21h, Cookiteca Santaló

- CREMA DE CALABACIN Y PUERROS CON WAKAME
- HAMBURGUESAS DE MIJO CON SALSA DE REMOLACHA
- CAZUELA DE GARBANZOS
- WOK DE VERDURAS CRUJIENTES
- PATES: ZANAHORIA Y ALMENDRA- AGUACATE-
- TARTA AL KIWI

PRACTICA 3 24 de Noviembre 2014, 18-21h, Cookiteca Santaló

- ARROZ CON CHAMPIÑONES
- SEITAN CON CEBOLLAS CAMELIZADAS
- VERDURAS DULCES AL PAPILOT
- HOJA VERDE CON ALGA ESPAGUETTI DE MAR Y ALIOLI DE PIÑONES
- CRUJIENTE DE SEMILLAS Y FRUTOS SECOS
- MOUSSE DE MANZANA Y PLATANO



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

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com