cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

LA RUTA DEL BACALLÀ 2015

Cuina tradicional de bacallà



Precio: 35.00€

Horario: 20-22

Fecha del curso: 27/02/2015

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar:

Amb Josep Vidal, Bacallaneria Vidal (Mercat del Clot) - Bacallà al pil pil - Brandada - Confitat amb piperrada

Cookiteca participa a la Ruta del Bacallà amb tallers de cuina! Durant les jornades, tindran lloc 2 tallers prà ctics i amens de cuina per aprendre a cuinar el bacallà . Amb lâ€™ajuda dâ€™un xef, i amb les explicacions detallades dels bacallaners, sâ€™elaboraran tres receptes per taller que tindran sempre el bacallà com a ingredient principal.

Image not readable or empty
Ruta del bacall 2015
Ruta del bacall 2015.jpg

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