



MENÚS DE VIAJES

Tapitas Indias con Anjalina Chugani (SC)



Precio: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 02/05/2017

Impartido por: Anjalina Chugani

Lugar:

OFERTA: 10% de descuento

Los **indios** fueron los primeros en crear la moda de **Street Food** en sus calles. Allí suelen comer tapas entre horas y siguen esa tradición en sus casas, para ocasiones especiales.

En este taller, **Anjalina te enseñará a hacer 5 recetas muy divertidas**, ideales si tienes un **grupo de invitados en casa y para el verano**, cuando apetece un pica pica con mucho sabor y vida!! estos platos coloridos y especiados!

RECETAS

-Pakora de verduras

-Samosas de pasta filo rellenas con patatas y guisantes con chutney de mango

-Wraps de pollo estilo Bollywood

-Lasi salado

-Galletas de té chai

¡Y quédate a degustarlo con una copa de vino!

PROFESORA:

Anjalina Chugani - Nacida en Londres, vivió durante 14 años en Bangalore, India. En el año 2000 se trasladó a Barcelona donde inició sus cursos de cocina en la escuela Hofmann. Lleva 4 años dando clases de cocina y asesorando a restaurantes.

En Noviembre de 2016 publicó **Soul Spices**, su primer libro de cocina, basado en el mundo de las especias

PRECIO:

1 Taller 45€
3 Talleres 120€
5 Talleres 200€

Esta clase forma parte del curso de cocina avanzada. [Consulta el temario completo aquí](#)

INCLUYE:

- Dossier con las recetas elaboradas en clase.
- Material e ingredientes.
- Degustación de todos los plats elaborados con una copa de vino.



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