cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MONOGRÁFICOS DE COCINA

BATCH COOKING DE COCINA TRADICIONAL S



Precio: 70.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 15/09/2021

Impartido por: Rosa M Garcia

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 2x1

¡Cocina un día para toda la semana!

El batch cooking consiste en planificar, comprar, cocinar y guardar diferentes ingredientes preparados, que luego puedes juntar para conseguir recetas completas.

De este modo, dedicando poco tiempo y ahorrando dinero, puedes cocinar un día a la semana y comer cada día una receta equilibrada y apetitosa!

Las combinaciones de ingredientes van al gusto de cada uno! En este caso, Rosa Maria García propone combinaciones para 10 recetas tradicionales, fáciles y rápidas, para cada día.

Nosotros te daremos ideas y pautas para preparar los menús de 5 días, comida y cena.

Luego ya depende de tí!

Con lo que prepararemos podremos obtener las siguientes recetas:

Comidas

-Arroz a la cazuela de verduras asadas al romesco

-Berenjenas rellenas con atún gratinadas

-Bacalao en samfaina y judias blancas

-Ternera a la jardinera

-Cazuela de pollo con sanfaina

Cenas

-Crema de calabaza al aroma de comina y mascarpone

-Bowl de pollo a la parmesana

-Ensalada de quinoa con vinagreta de limón y menta

-Tortilla a la paisana con setas

-Salmón en papillot

Increíble, verdad?

Ven a probarlo!

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