

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## PRÁCTICAS DE MONTSE BRADFORD PARA REPASAR. COCINA NATURAL Y ENERGÉTICA

CENA Macrobiótica - Azuquis, arroz salvaje, Arame



**Precio:** 40.00€

**Horario:** De 19 a 21h

**Fecha del curso:** 25/06/2014

**Impartido por:** Silvia Mirabet

**Lugar:**

Taller práctico donde elaboraremos un menú macrobiótico completo para aprovechar la hora de cenar aprendiendo los principios de la alimentación macrobiótica con recetas fáciles y rápidas.

### RECETAS

- Estofado de azukis
- Arroz salvaje
- Brócoli con almendras fileteadas tostadas y condimento de arame
- Mantequilla de zanahoria con sésamo
- Brócoli con aliño de miso y pautas para la elaboración de aliños

### PRECIO

1 taller 40€  
3 talleres 110€

**Reservas para 3 talleres:** 93 200 41 22

**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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)