

Cuine i Xat: xef Nieves Tuset presenta "Pa de Pagès Català" - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset / Gestora: Natasha Hoheb

dimarts, 28 de febrer de 2012 18:30 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:22



L'ànima dels pobles de pagès (camperols) sortia cada matinada del forn del forner en forma de pa acabat de fer. Amb la primera llum del dia, l'olor arribava a l'estómac dels pagesos que sortien de casa per anar a treballar els camps.

Data: Dimarts 28 febrer 2012

Hora: 18:30-21:30

Lloc: Mirtos 708 i Ficus (Urdesa)

Xef: Nieves Tuset (pastissera i fornera)

plats:

- Pa de Pagès Català
- Pa amb Tomàquet
- Mel i Mató

Valor:

- US \$ 15,00 socis
- US \$ 20,00 no socis
- Quota Limitat

Inclou:

- Taller impartit per la xef
- Receptes
- 2 copes de vi negre per persona
- Sopar amb els productes elaborats

Reserves a:

Cuine i Xat: xef Nieves Tuset presenta "Pa de Pagès Català" - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset / Gestora: Natasha Hoheb

dimarts, 28 de febrer de 2012 18:30 - Darrera actualització divendres, 26 d'abril de 2019 05:22

- comunicaciones@casalguayaquil.com

- telèfon: (04) 2381020



Cuine i Xat
Cocina Catalana y Chat!



Chef invitada
Nieves Tuset

**Pa de Pagès Català,
Pa amb Tomàquet
i Mel i Mató**

Se elaborará el *Pa de Pagès Català* pan campesino usado en el *Pa amb Tomàquet* y el sencillo postre *Mel i Mató*.

Taller de Cocina Catalana, en un formato relajado y único, los participantes aprenden platos oriundos y recetas de otras regiones adaptadas en Cataluña, conversando directamente con la chef invitada.

Disfrutarán de los elaborados acompañados de 2 copas de vino tinto.

28 Febrero
Martes, 18:30 (6:30pm)

Lugar: Mirtos 708 y Ficus

Valor US \$ 20.00 para no Socios
US \$15.00 para Socios

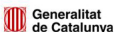
Cupo máximo 8 personas, reserve al correo comunicaciones@casalguayaquil.com o llamando al 04-2381020



CASAL CATALÀ DE GUAYAQUIL



Comunitats Catalanes de l'Exterior



Generalitat de Catalunya