

Escrito por Nieves Tuset / Gestora: Natasha Hoheb

Martes, 28 de Febrero de 2012 18:30 - Última actualización Viernes, 26 de Abril de 2019 05:22



El alma de los pueblos de pagès (campesinos) salía cada madrugada del horno del panadero en forma de pan recién hecho. Con la primera luz del día, el olor llegaba al estómago de los campesinos que salían de sus hogares para ir a trabajar los campos.

⋮

Fecha: Martes 28 de Febrero del 2012

Hora: 18:30 - 21:30

Lugar: Mirtos 708 y Fícus (Urdesa)

Chef: Nieves Tuset (pastelera y panadera)

Platos:

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

Valor:

- US \$ 20.00 no socios
- US \$ 15.00 socios
- Cupo Limitado

Incluye:

- Taller impartido por la chef
- Recetas
- 2 copas de vino tinto por persona
- Una cena con los productos elaborados

Escrito por Nieves Tuset / Gestora: Natasha Hoheb

Martes, 28 de Febrero de 2012 18:30 - Última actualización Viernes, 26 de Abril de 2019 05:22

Reservas a:

- comunicaciones@casalguayaquil.com

- teléfono: (04) 2381020



Cuina 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 usando 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 originarios 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

