



MASTERCLASS CON MONKY

COCINA A BASE DE PLANTAS



MÓDULO 1:

RAW GOURMET

Julio 16, 2022 | 11am - 2pm (EST)

LASAGNA WITH NUT RICOTTA

Lasaña Crudivvegana con Vegetales mixtos, Salsa Marinara, Queso Ricotta y Queso Parmesano.

FETTUCCINI CARBONARA

Pasta Crudivvegana con Salsa Carbonara, Tocineta Ahumada y Champiñones Rellenos.

COCONUT WRAP

Carnitas con Vegetales Frescos, Tortillas Crudivveganas y Salsa Secreta.

MÓDULO 3:

HEALTHY DESSERT

Julio 30, 2022 | 11am - 2pm (EST)

FLAN WITH CARAMEL SAUCE

Flan Venezolano a base de Leche Vegetal infusionada con Vainilla y Glaseado con Caramelo

KEYLIME PIE

Corteza de Nueces, Crema de Limón y Vainilla, Merengue de Coco,

NUTELLA PUDDING

Pudín de Chocolate Crudo con Avellanas y Crema de Vainilla.

MÓDULO 2:

5 STAR DINNER

Julio 23, 2022 | 11am - 2pm (EST)

TUNA TARTARE

Atún Marinado, Arroz Sushi, Aguacate, Salsa Ponzu, Ajonjolí y Microgreens.





KIMCHI CAULIFLOWER TACOS

Coliflor Asado, Pepinillos, Puré de Aguacate infusionado con Cilantro, Vegetales Fermentados y Salsa Secreta.

PULLED PORK BBQ BURGER

Hamburguesa con Hongos Salvajes en Salsa de Barbacoa, Guasacaca, Cebolla Caramelizada y Repollo Cremoso

INGREDIENTES

-  100% Natural
-  Nada Ultra-Procesado
-  Libre de Gluten
-  No Azúcares Refinados

Nuestra misión es crear experiencias Saludables y Felices a la hora de comer, donde puedes involucrar amigos y familiares para disfrutar un tiempo de calidad.

El MasterClass incluye acceso a los 3 módulos en vivo, las recetas e instrucciones de preparación.

¡ADQUIERE TU ENTRADA HOY!

HAZ CLICK PARA REGISTRARTE Y CONVERTIRTE EN UN MASTER EN LA COCINA, A BASE DE PLANTAS...

¡LO QUIERO!

