

EVENTO MÁSTER CHEF VEGETARIANO



evento máster chef vegetariano

Salvith
Brest

Salvith-Brest



Pascualina a la Italiana

Ingredientes

1/2 Kilo de harina preparada
2 cuch de germen de trigo
2 cuch de salvado de trigo
Cúrcuma
4 cuch de aceite de olivo
1/2 cuch sopera de sal
1/4 de agua

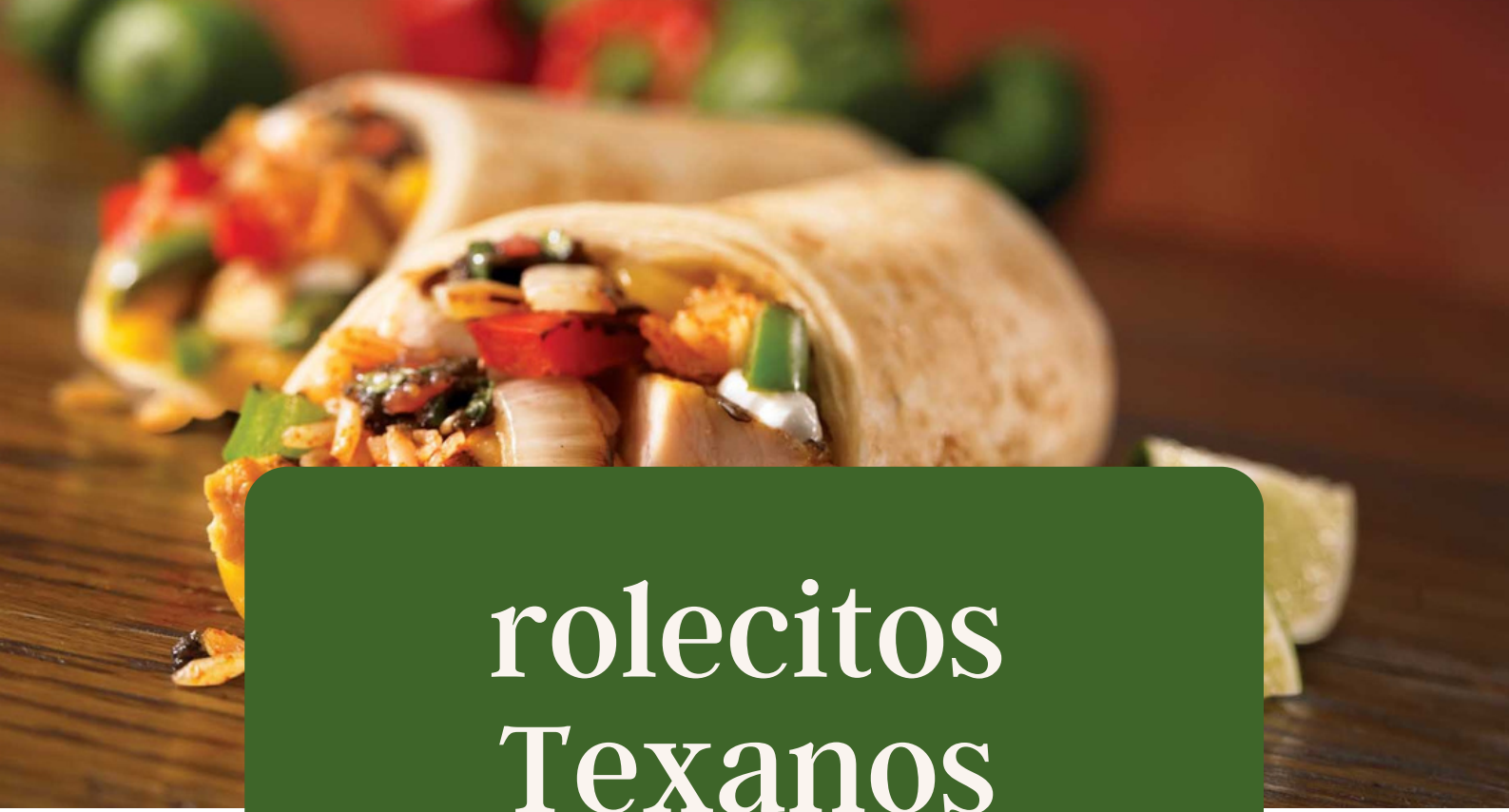
Preparación

Mezclar todo muy bien las harinas primero y luego agregar el agua, amasarlo muy bien, y estirarlo con un rodillo hasta formar un rectángulo y colocar un poco de aceite en la charola, encima colocar el relleno de zanahoria, papa, brócoli, cebolla y orégano, sal, aceite al final colantao en cuadrados crudo, alverjas cocidas y champiñones crudos, hacer otro rectángulo de masa y colocarlo encima, barnizar con aceite de cúrcuma y colocar al horno.

 SALVITH-BREST  SALVITH-BREST

Tips:

Colocar al horno por 25 minutos y decorar al final con rajitas de pimiento para que no se quemen las rajitas



rolecitos Texanos

Ingredientes

1/2 Kilo de harina preparada
2 cuch de germen de trigo
2 cuch de salvado de trigo
cúrcuma
4 cuch de aceite de olivo
1/2 cuch sopera de sal
1/4 de agua

Preparación

Mezclar todo muy bien las harinas primero y luego agregar el agua, amasarlo muy bien, y estirarlo con un rodillo hasta formar un rectángulo, para el relleno poner en una sartén cebolla en cuadrados, orégano, champiñones en plumas, pimiento rojo y verde en cuadrados y un poquito de aceite, colocar al medio el relleno y doblar los rolecitos y colocar al horno.

 SALVITH-BREST  SALVITH-BREST

Tips:

Colocar al horno por 20 minutos y barnizar con aceite de cúrcuma
Y COLOCAR LOS PLATOS CON LECHUGA Y TOMATE EN RODAJAS



GALLETITAS WONDER BREST



Ingredientes

1/2 Kilo de harina preparada
2 cuch de germen de trigo
2 cuch de salvado de trigo
cúrcuma
4 cuch de aceite de olivo
1/2 cuch sopera de sal
1/4 de agua

Preparación

Mezclar todo muy bien las harinas primero y luego agregar el agua, amasarlo muy bien, y estirarlo con un rodillo hasta formar un rectángulo, para el relleno poner un rectángulo de mermelada de guayaba y juntarlo

 SALVITH-BREST  SALVITH-BREST

Tips:

Colocar al horno por 20 minutos y barnizar con aceite de cúrcuma
puedes acompañar con un vino natural salvith.



VINO PARA BRINDAR

Ingredientes

Flor de jamaica 1 puñado
Clavo(10) y canela un poco
1/2 litro de agua
1 manzanas delicia en
cuadrados.
Estevia

Preparación

Colocar en una olla con 1/2 litro de
agua y colocar todos los
ingredientes hasta que hiervan unos
10 minutos luego colarlo y al último
colocar estevia al gusto

 SALVITH-BREST  SALVITH-BREST

Tips:

Lo puedes hacer y preparar para una fiesta , una boda o un
cumpleaños, muy delicioso y saludable





MÁSTER CHEF VEGETARIANO

TODOS LOS DOMINGOS
DURACIÓN DEL CURSO: 6 MESES

 SALVITH-BREST

 SALVITH-BREST





**¿QUIERES SABER
MÁS?**



CLICA AQUI



SALVITH-BREST



SALVITH-BREST

