



MENÚS DE VIATGES

Cuina Mexicana



Preu: 45.00€

Horari:: 20:00-22:00h

Data del curs:: 28/06/2017

Impartit per: Jordi Salvatella

Lloc:

La gastronomia mexicana además de ser dinámica i divertida, es la única que preserva ingredientes prehispánicos como el blat, el frijol, el chile, el xoconostle, chicharrones, chichicuiles, i l'achiote entre altres. Â

Està catalogada per la UNESCOÂ **patrimoni cultural de la humanitat**, no sols pel sabor dels plats, sino també per la feina del camp, el folclore i totes les tradicions que giren al voltant d'aquesta exquisida cuina què és amb orgull la mexicana.Â

Â

RECEPTES

-Guacamole i Pico de gallo

-Ceviche

-Gorditas de chicharrón amb salsa vermella

-Flam d'elote

Â

I queda't a degustar-ho amb una copa de vi!

Â

PROFESSOR:

Jordi Salvatella-Â va comenàsar a primerenca edat cuinant en els fogons de casa de la seva à via els deliciosos mols i altres platerets tradicionals mexicans, es va formar a la Universitat de Anahuac del nord, i en moltes escoles de cuina com Cordon bleu i Hoffman. Ha treballat al costat d'Albert Raurich, Albert Adrià i Nandu Jubany. Actualment dirigeix un grup de 4 restaurants a Barcelona i es reinventa en el seu treball donant cursos de cuina i tallers en el seu temps lliure.

PREU: Â

1 Taller Â Â Â Â 45â,-

3 Tallers Â 120â,-Â Â

5 Tallers Â 200â,-Â Â

Aquesta classe forma part del curs de cuina avançada. [Consulta el temari complet aquí](#)

INCLOU:

Â Dossier amb ls receptes elaborades a classe.

.Â Material i ingredients.

. Degustació de tots els plats elaborats, amb una copa de vi.



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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com