

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## MENÚS DE VIATGES

### PACK 3 CURSOS CUINA AVANÇADA



**Preu: 120.00€**

**Horari:: 20:00-22:00h**

**Data del curs:: 25/01/2018**

**Impartit per:** Elisabeth Cuevas, MArta Codina, Dieter Westphalen, Jordi Salvatella

**Lloc:**

Pack de 3 cursos de Cocina avanzada.

**Indicar en comentarios qué cursos se escogen.**

#### **¿Qué haremos este trimestre?**

#### **ARROCES PERFECTOS con ELISABET CUEVAS**

Todos los pasos, trucos y **tres recetas diferentes para que te queden siempre perfectos**

**Recetas:** - Arroz seco de ibéricos con verduraS -Arroz de cebolla con cigalas - Arroz cremoso de setas con foie

**Santaló: jueves 25 de enero de 20 a 22h**

#### **SUSHI con MARTA CODINA**

Taller especial para todos los **amantes del sushi**, 4 recetas muy creativas de sushi para sorprender en casa.

**Recetas:** - Hosomaki - Uramaki - Nigiri balls - Gunkan

**Santaló: jueves 8 de febrero de 20 a 22h**

### **COCINA PERUANA con Dieter Westphalen**

Taller especial de **cocina Peruana**, clasificada por muchos expertos como una de las mejores del mundo, de mano de **Dieter Westphalen**, chef del restaurante peruano **The Market Perú**.

**Recetas:** - Papa a la huancaína - Ceviche nikkei de atún - Ají de gallina

**Santaló: jueves 22 de febrero de 20 a 22h**

### **RAMEN con MARTA CODINA**

En este taller **aprenderemos a confeccionar 2 tipos de ramen**.

El **shoyu ramen es el más típico del Japón**, el *shoyu ramen*, se elabora a base de un caldo de pollo y cerdo muy sabroso acompañado de una salsa de soja especial.

El **miso ramen** (misoshiru) se elabora a partir de un caldo dashi, compuesto por alga kombu y katsuobushi, complementado con una pasta de habas de soja fermentadas llamada miso.

Prepararemos diferentes toppings y, por último, montaremos los platos, consiguiendo un ramen perfecto que nos trasladará a Japón.

**Recetas:** - Shoyu ramen - Miso ramen - Edamame

**Santaló: jueves 8 de marzo de 20 a 22h**

### **TACOS MEXICANOS con JORDI SALVATELLA**

Clase especial dedicada a los tacos mexicanos.

Explicaremos **cómo realizar unas tortillas caseras perfectas**. Además, **haremos tres tipos** de tacos y dos salsas.

**Recetas:** - Tortillas caseras hechas a mano - Tacos al pastor - Tacos de pescado - Tacos vegetarianos  
- Salsa roja tatemada - Salsa de chiles pasillas

**Santaló: jueves 22 de marzo de 20 a 22h**

### **FUNCIONAMIENTO**

-Cada día los alumnos elaborarán recetas con la ayuda del chef, que podrán repetir fácilmente en casa.

-No tienes que traer nada: nosotros ponemos los ingredientes, la infraestructura, el delantal y las recetas, que te mandaremos por e-mail.

-Los talleres tienen una duración de 2 horas.

**Incluye la degustación de los platos después de cocinar!**

**¿Por qué te gustarán estos talleres?**

- Son 100% prácticos
- Recetas con un toque de alta cocina, las últimas tendencias en ingredientes y técnicas a tu alcance
- Muchas ideas y trucos de cocina que podrás aplicar a otras recetas
- Profesores especialistas en cada tipo de cocina
- Clases sueltas, sin compromiso!

**PRECIO:**

**1 Taller: 45€**

**3 talleres: 120€**



**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](http://www.cookiteca.com)  
Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)