

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 10 CLASES (mañanas)



**Precio:** 375.00€

**Horario:** 11,30-13,30h

**Fecha del curso:** 27/09/2017

**Impartido por:** Equipo Cookiteca

**Lugar:**

**Curso muy completo y práctico estructurado por temas**, para que puedas profundizar en cada uno de forma individual.

Las recetas te permitirán **aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes**. Y al final, ¡las degustarán en clase!

### TEMARIO

#### **1. ARROCES: MIÉRCOLES 27/09 a las 11:30 y a las 20:00h**

- Arroz negro caldoso - Risotto de ceps - Arroz con butifarra y alcachofas

#### **2. LEGUMBRES Y VERDURAS: : MIÉRCOLES 04/10 a las 11:30h y a las 20:00h**

- Pochas con almejas - Lentejas estofadas - Trinxat del Cerdanya

#### **3. SOPAS Y CREMAS: : MIÉRCOLES 11/10 a las 11:30h y a las 20:00h**

-Caldo de ave y Sopa de parmesano -Fumet de pescado y Sopa de pescado -Crema de alcachofas -Crema de zanahoria con aceite de vainilla

#### **4. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS: : MIÉRCOLES 18/10 a las 11:30h y a las 20:00h**

-Tagliatelle de verduras con salsa de calabacín y quesos â€“ Ravioli de carne con salsa de pesto rojo

#### **5. HUEVOS: : MIÉRCOLES 25/10 a las 11:30h y a las 20:00h**

-Espárragos y setas salteadas con huevo poché -Soufflé de berenjena y emmental

-Quiche Lorraine

#### **6. CARNES: : MIÉRCOLES 08/11 a las 11:30h y a las 20:00h**

-Fricandó â€“Conejo al ajillo â€“Solomillo de cerdo en salsa agridulce

#### **7. AVES: : MIÉRCOLES 17/11 a las 11:30h y a las 20:00h**

-Magret de pato con mandarinas y manzana a la miel â€“ Codornices en escabeche â€“ Pollo en pepitoria

#### **8. PESCADOS: : MIÉRCOLES 22/11 a las 11:30h y a las 20:00h**

-Salmón en papillote con salsa de soja y naranja â€“Suquet de pescado -Calamares en su tinta

#### **9. TAPITAS: : MIÉRCOLES 29/11 a las 11:30h y a las 20:00h**

-Timbal tricolor con aceite verde â€“ Croqueta de bacalao, naranja y sésamo â€“ Cuchara de cremoso con espárragos trigueros â€“ Rape empanado con verduras â€“ Copita de verduras y frutas â€“ Bocado de chocolate impreso

#### **10. MENÚ DE NAVIDAD: : MIÉRCOLES 13/12 a las 11:30h y a las 20:00h**

-Chupito de foie con gelé de vino y crujiente dulzón -Ratatouille de verduras al horno -Picantones rellenos de frutos secos -Rape en salsa verde con almejas

-Turrón de chocolate y bombones de mazapán

#### **\*¿Por qué te puede gustar?**

-Es un curso muy completo y práctico

-Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.

-Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.

-Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.

-Los talleres son muy dinámicos y divertidos

-Al final degustarás las recetas

-Conocerás gente con las mismas inquietudes

-Tendrás la posibilidad de **contactar con el chef a través de un chat.**

**-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

### \*¿A quién va dirigido?

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 450€, precio si **reservas todo el curso completo: 375€**)

Más Info: 932 004 122



**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...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)