

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA (Sant Cugat). 8 clases



**Precio:** 300.00€

**Horario:** 20:00-22:00h

**Fecha del curso:** 03/05/2017

**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.

#### **1. ARROCES**

- Arroz negro -Risotto verde con aceite de hierbas -Arroz integral con butifarra y verduritas

#### **2. HUEVOS**

- Soufflé de tomates secos y emmental - Huevos poché con verduritas al curry - Quiche Lorraine

#### **3. PASTA Y SUS SALSAS**

-Lasaña con radicchio y gorgonzolaâ€“Tagliatelle con salm3n y esp3rragos -Fusilli con salsa de berenjenas

#### **4. AVES**

-Pollo al curry â€“ Codornices en escabeche â€“Carpaccio de magret de pato con gorgonzola y cerezas

#### **5. CARNES**

-Vitello tonnato â€“Secreto ib3rico con zanahoria especiada -Conejo en pepitoria

#### **6. PESCADOS**

-Mejillones a la marinera â€“Calamares rellenos de verduritas â€“Lubina en papillote

#### **7. SOPAS Y CREMAS**

-Vichyssoise con coco y aceite de cítricos â€“ Gazpacho con fresas y su tartar â€“Crema de pepino y manzana con su ravioli

#### **8. TAPITAS**

-Crujiente de butifarra â€“Brocheta de gamba con crema de mango â€“Chupito de anacardos con esp3rragos  
â€“Rollitos de calabacín con pesto rosso -Tartaletas de champiñones con brie â€“Crema de lim3n con crumble

#### **\*¿Por qué te puede gustar?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, par aque 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 indpendizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

**\*\*\*\*Horarios**

**Cookiteca Sant Cugat**

**Miércoles de 20:00 a 22:00h Inicio 03 de mayo 2017**

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 8 talleres sueltos 290€, precio **si reservas todo el curso completo: 270€**)

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)