

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA (Tardes). 8 clases



Precio: 300.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 04/05/2017

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, 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!

****Horarios

Cookiteca Santaló

Jueves de 20:00 a 22:00h Inicio 04 de mayo 2017

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 8 talleres sueltos 360€, precio **si reservas todo el curso completo: 300€**)

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

E-mail:

info@cookiteca.com