

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

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



**Precio:** ~~375.00€~~ **337.50€**

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

**Fecha del curso:** 17/01/2018

**Impartido por:** Elisabeth Cuevas

**Lugar:**

**OFERTA:** 10% de descuento

**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 degustarás en clase!

### TEMARIO

#### **1. ARROCES: MIÉRCOLES 17/01 a las 11:30 y 20:00h**

- Arroz de setas y butifarra â€“ Risotto de calabaza -Arroz integral de verduras con romesco

#### **2. LEGUMBRES Y VERDURAS: MIÉRCOLES 24/01 a las 11:30 y 20:00h**

- Judías con almejas â€“ Garbanzos con espinacas â€“ Milhojas de verduras con pesto

#### **3. SOPAS Y CREMAS: MIÉRCOLES 31/01 a las 11:30 y 20:00h**

-Caldo de ave y crema de champiñones â€“Fumet de pescado y Sopa de pescado â€“ Crema de guisantes y coco con puerro crujiente

#### **4. PASTA Y SUS SALSAS: MIÉRCOLES 07/02 a las 11:30 y 20:00h**

-Lasaña de verduras con pesto rosso â€“ Tagliatelle con salm3n y esp3rragos â€“Fussilli con berenjenas y salsa de tomate especiado

#### **5. HUEVOS: MIÉRCOLES 14/02 a las 11:30 y 20:00h**

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental â€“Tallarines de calabac3n especiados con huevo poch3 â€“Quiche de verduras de temporada con jam3n

#### **6. CARNES: MIÉRCOLES 21/02 a las 11:30 y 20:00h**

-Alb3ndigas â€“Solomillo de cerdo en salsa agridulce â€“Conejo en salsa verde

#### **7. AVES: MIÉRCOLES 28/02 a las 11:30 y 20:00h**

-Magret de pato con salsa de avellanas y espinacas â€“Codornices en escabeche â€“Pollo al curry

#### **8. PESCADOS: MIÉRCOLES 07/03 a las 11:30 y 20:00h**

-Salm3n crujiente con verduritas â€“Mejillones con hinojo y coco â€“ Calamares rellenos de verduritas

#### **9. TAPITAS: MIÉRCOLES 14/03 a las 11:30 y 20:00h**

-Falso steak tartar de tomate â€“Saquito de gambas al curry â€“Corte de crema de boniato con foie â€“Piruletas de butifarra negra â€“ Lemon pie en vasito

#### **10. MENÚ DE PASCUA: MIÉRCOLES 21/03 a las 11:30 y 20:00h**

-Galette de cebolla caramelizada con setas y enmental â€“Cordero con especias y patatas panadera -Mona de pascua tradicional

#### **\*¿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

**-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€**)



**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)