

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 10 CLASES



Precio: 375.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 17/01/2018

Impartido por: Elisabeth Cuevas

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 degustarás en clase!

TEMARIO

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

- Arroz de setas y butifarra – 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 – Garbanzos con espinacas – 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 –Fumet de pescado y Sopa de pescado – 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 “ Tagliatelle con salmón y espárragos “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 “Tallarines de calabacín especiados con huevo poché “Quiche de verduras de temporada con jamón

CARNES: MIÉRCOLES 21/02 a las 11:30 y 20:00h

-Albóndigas “Solomillo de cerdo en salsa agri dulce “Conejo en salsa verde

AVES: MIÉRCOLES 28/02 a las 11:30 y 20:00h

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

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

-Salmón crujiente con verduritas “Mejillones con hinojo y coco “ Calamares rellenos de verduritas

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

-Falso steak tartar de tomate “Saquito de gambas al curry “Corte de crema de boniato con foie “Piruletas de butifarra negra “ 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 “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, 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
- 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

E-mail:

info@cookiteca.com