

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 9 CLASES



Precio: 345.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 18/04/2018

Impartido por: Equipo interno

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 18/04 a las 11:30h y 20:00h

- Arroz negro caldoso “ Risotto verde con alcachofas confitadas y aceite de hierbas -Arroz integral mediterráneo con tomates secos y aceitunas

2. HUEVOS: MIÉRCOLES 25/04 a las 11:30h y 20:00h

- Soufflé de berenjenas escalibadas y emmental - Huevos poché “ Quiche de verduras de temporada con jamón “ Crema catalana

3. PASTA Y SUS SALSA: MIÉRCOLES 02/05 a las 11:30h y 20:00h

-Lasaña con radicchio y gorgonzola“Tagliatelle con salmón y espárragos -Entrante de pasta con tomates y aceite

de hierbas

4. AVES: MIÉRCOLES 09/05 a las 11:30h y 20:00h

-Pavo tonnato –Codornices en escabeche –Carpaccio de magret de pato con gorgonzola y cerezas

5. CARNES: MIÉRCOLES 16/05 a las 11:30h y 20:00h

- Secreto ibérico con praliné de avellanas – Albóndigas de ternera en salsa de coco especiada - Conejo en pepitoria

6. PESCADOS: MIÉRCOLES 23/05 a las 11:30h y 20:00h

-Mejillones a la marinera –Calamares encebollados –Lubina en papillote

7. SOPAS Y CREMAS: MIÉRCOLES 30/05 a las 11:30h y 20:00h

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

8. PLATOS FRÍOS PARA CENAS DE VERANO:MIÉRCOLES 06/06 a las 11:30h y 20:00h

-Ensalada de mini lentejas con vinagreta de pipas –Brochetas de pollo satay -Tartar de salmón fresco y ahumado con crema de puerro

9. TAPITAS: MIÉRCOLES 13/06 a las 11:30h y 20:00h

-Falso steak tartar de tomate –Brocheta de gambas con crema de mango -Chupito de crema de patata con pulpo y aceite picante –Tartaletas de endivias caramelizadas con crema de roquefort – Ganache de chocolate 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

-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 405€, precio **si reservas todo el curso completo: 345€**)



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