

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. PACK 3 CLASES



**Precio:** 130.00€

**Horario:** 20-22h

**Fecha del curso:** 26/09/2018

**Impartido por:** Equipo Cookiteca

**Lugar:**

#### **\*INDICAR EN COMENTARIOS LAS 3 CLASES ESCOGIDAS**

**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!

#### **1-ARROCES (26/09)**

-Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada -Arroz seco de butifarra y verduras

#### **2-LEGUMBRES (03/10)**

-Garbanzos con espinacas -Trinxat de Cerdanya -Judías blancas con almejas

#### **3-SOPAS Y CREMAS (10/10)**

-Caldo de ave y crema de champiñones -Fumet de pescado y sopa de pescado -Crema de calabaza con aceite de vainilla

#### **4-PASTA Y SUS SALSAS (17/10)**

-Tagliatelle con salsa de calabacín y queso -Con berenjena y salsa de tomate confitada casera -Pasta al pesto

#### **5-OUS (24/10)**

-Verduras de temporada salteadas con huevo poché -Soufle básico de queso con berenjena escalibada -Quiche de puerros con bacon y cebolla confitada

#### **6-CARNES (31/10)**

-Fricando -Conejo al ajillo -Solomillo de cerdo con salsa de almendras

#### **7-AVES (07/11)**

-Magret de pato con salsa agri dulce -Codornices en escabeche -Pollo al curry

#### **8-PEIXOS (14/11)**

-Salmon en papillote -Mejillones a la marinera -Suquet de peix

#### **9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (21/11)**

Chupito de foie con manzana caramelizada -Brocheta de viera con salsa de ciruelas -Aperitivo crujiente de butifarra

-Dados de atún marinados en aceite de hierbas y cremita de brócoli

#### **10-MENU DE NAVIDAD (28/12)**

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets -Canalones de confit de pato -Turrón crujiente de chocolate

#### **\*¿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!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 480€, precio **si reservas todo el curso completo: 395€**)

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)