

MENÚS DE VIAJES

ESPECIAL ARROCES MELOSOS con MARCOS ACOSTA 2x1



Precio: 45.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 30/11/2017

Impartido por: Marcos Acosta

Lugar:

OFERTA: 2x1

COCINANDO DOS ARROCES MELOSOS MAR Y MONTAÑA

Taller para aprender a cocinar dos diferentes cocciones de arroz meloso; al estilo Alicantino y al estilo Catalán.

Recetas

Arroz meloso de sepia, alcachofas y azafrán con agua de mar al estilo alicantino

Arroz meloso de ceps y verduritas de temporada al Pedro Ximénez al estilo catalán.

Se mostrará como cocinar dos caldos sabrosos ideales para la temporada de otoño e invierno como base de los arroces mencionados: "Fumet" con base de pescado y verduras; y "Brou" con base de pollo y verduras.

Todos los ingredientes de las dos recetas serán ecológicos

Nivel: *intermedio*

PROFESOR

Marcos Acosta: Fundador del restaurante NONONO ecología (primer restaurante en Barcelona que utiliza ingredientes ecológicos biodinámicos).

Jefe de cocina del restaurante Temps de Terra.

Formación técnica: diferentes cursos de cocina profesional, Cursos de arroces en Alicante. Curso de cocina nutricional.



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