cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MENÚS DE VIAJES

Cocina Mexicana



Precio: 45.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 28/06/2017

Impartido por: Jordi Salvatella

Lugar:

La gastronomia mexicana además de ser dinámica y divertida, es la única que preserva ingredientes prehispánicos como el maíz, el frijol, el chile, el xoconostle,chicatanas, chinicuiles, el achiote entre otros.

Está catalogada por la UNESCO **patrimonio cultural de la humanidad,** no solo por el sabor de los platos, sino también por el el trabajo del campo, el folclore y todas las tradiciones que giran en torno a esta exquisita cocina que es con orgullo la mexicana.

RECETAS

-Guacamole y Pico de gallo

-Ceviche

-Gorditas de chicharrón en salsa roja

-Flan de elote

¡Y quédate a degustarlo con una copa de vino!

PROFESOR:

Jordi Salvatella- empezó a temprana edad cocinando en los fogones de casa de su abuela los deliciosos moles y otros platillos tradicionales mexicanos, se formó en la Universidad de Anahuac del norte, y en muchas escuelas de cocina como Cordon bleu y Hoffman. Ha trabajado junto a Albert Raurich, Albert Adrià y Nandu Jubany. Actualmente dirige un grupo de 4 restaurantes en Barcelona y se reinventa en su trabajo dando cursos de cocina y talleres en su tiempo libre.

PRECIO:
1 Taller 45€
3 Talleres 120€
5 Talleres 200€

Esta clase forma parte del curso de cocina avanzada. Consulta el temario completo aquí

INCLUYE:

· Dossier con las recetas elaboradas en classe.
. Material e ingredientes.
. Degustación de todos los plats elaborados con una copa de vino.

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