

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## INICIACIÓ CUINA

### PACK 3 CLASSES INICIACIÓ A LA CUINA (S)



**Preu: 130.00€**

**Horari:: 20:00-22:00h**

**Data del curs:: 02/05/2019**

**Impartit per: Rosa Maria Garcia**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

**Curs molt complet i pràctic estructurat per temes,** per a que puguis profunditzar en cada un de forma individual.

Les receptes et permetran aprendre **moltes tècniques** i utilitzar molts ingredients diferents. I al final les degustarà s a classe!

**Amb el pack de 3 classes, escull les que més t'agradin i les poses "Comentaris" al fer la reserva**

À

#### TEMARI

##### **PAELLES PERFECTES**

- Paella mar i muntanya - Paella de botifarra - Paella vegana

##### **NOMÉS PASTA**

- Lasanya amb radicchio i gorgonzola - Tagliatelle amb salmó i espàrrecs - Entrant de pasta amb tomàquets i oli d'herbes

##### **ENTRANTS FRESQUETS**

- Gaspatxo verd amb sardina marinada - Crema freda de cigrons amb pastanaga confitada - Amanida Waldorf amb hòsties d'arròs - Rotllets de carbassó amb pesto rosso

## **CARNS I AUS DELICIOSES**

- Pavo tonnato - Secret ibèrric amb praliné d'avellanes - Conill a pepitoria

## **RECEPTES DEL MAR**

- Musclos a la marinera - Calamars amb ceba - Llobarro clàssica amb patates fornera

## **CARPACCIOS I TARTARS**

- Carpaccio de vedella amb cireres i oli de pistatxo - Fals steak tarter de tomate - Tarter de salmó amb cítrics - Carpaccio de bacallà amb tomàquet

## **PLATS FREDS PER A SOPARS D'ESTIU**

- Amanida de quinoa vermella amb tomàquets secs i pesto - Broquetes de pollastre satay - Quiche de verdures de temporada amb pernil

## **TAPES DE REVETLLA**

-Broqueta de gambes amb crema de mango - Montadito de truita de patata violeta -Chupito de crema de patata amb pop i oli picant - Tartalletes d'endívies caramel·litzades amb crema de roquefort - Cheesecake en got

Â

**\*\*\*\*Preu**

TallersÂ sueltos:Â Â Â Â Â 48â,-/taller

Pack de 3 tallers:Â 130â,-/3 tallersÂ

**CURS COMPLET: 300â,-Â**

**25% de descompte amb el Carnet Jove, envia un email aÂ [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)Â i et farem el descompte!**

Â

**\*\*\*\*Per què et pot agradar aquest curs?**

-És unÂ curs molt complet i pràctic

-Està estructurat per temes, perquè puguis profunditzar en els ingredients i en les tècniques

-Les receptes són molt originals. Et permetrà nÂ aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents

-Amb elles podràs fer diferents menús amb els que sorprendràs a tothomÂ Â

-Els tallers sónÂ Â molt dinàmics i divertits

-Al final de classeÂ tastaràs les receptes

-Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuts

**-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnïs! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.**

Â

#### \*\*\*\* Com aprofitar el curs a tope?

-Participant activamentÂ a les classes

-Repetint les receptes a casa per poder resoldre dubtes al xat i a les classes següents

Â

#### \*\*\*\*A quiÂ va dirigit?

A tots aquells que vulguin cuinar a casa de forma variada, saludable i econòmica. Persones que s'independitzen, formen una família oÂ Â aquells que mai havien tingut temps.

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (PreuÂ 10 tallersÂ soltsÂ 450â,-, preuÂ **si reserves tot el curs complet: 375â,-**)

Â



**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...:** Qualsevol ubicació

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)