

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

Cookiteca Sarrià April 2024

**Jueves 1 of
Octubre**
20:00-22:00h



RICE

SI TE HAS QUEDADO SIN PLAZA, REPETIREMOS EL TALLER EL VIERNES 2 DE SEPTIEMBRE. PUEDES RESERVAR AQUÍ!
Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 re ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Viernes 2 of
Octubre**
20:00-22:00h



RICE

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Paella de setas y butifarra Risotto de verduras Arroz negro caldoso ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 7 of
Octubre**
20:00-22:00h



2. FRESH PASTA

Realizaremos pasta fresca y además degustaremos al final de la clase. Recetas Lasaña con radicchio y gorgonzola Fusilli con berenjenas y salsa de tomate confitado Tagliatelle con salmón y espárragos Traer: ...

Place: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 8 of
Octubre**
20:00-22:00h



2. FRESH PASTA

Realizaremos pasta fresca y además degustaremos al final de la clase. Recetas Lasaña con radicchio y gorgonzola Fusilli con berenjenas y salsa de tomate confitado Tagliatelle con salmón y espárragos Traer: ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 15 of
Octubre**
20:00-22:00h



MEAT

¿Qué haremos hoy? Como elegir la mejor pieza en el mercado. Puntos de cocción perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Fricandó Conejo al ajillo Magret de pato ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 21 of
Octubre**
20:00-22:00h



FISH

Cómo distinguir la calidad del pescado, modo de conservación y diferentes tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas -Salmón en papillote -Dorada a la sal -Suquet de pescado ...

Place: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 22 of
Octubre**
20:00-22:00h



FISH

Cómo distinguir la calidad del pescado, modo de conservación y diferentes tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas -Salmón en papillote -Dorada a la sal -Suquet de pescado ...

Place: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 28 of
Octubre**
20:00-22:00h



PIE

¿Qué haremos hoy? Se darán a conocer recetas creativas y distintas de tartas saladas y trucos para que queden muy ricas. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Quiche de brocoli y gorgo ...

Place: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 29 of
Octubre**
20:00-22:00h



PIE

¿Qué haremos hoy? Se darán a conocer recetas creativas y distintas de tartas saladas y trucos para que queden muy ricas. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Quiche de brocoli y gorgo ...

€48.00

Place: Cookiteca Sarrià

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com