

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## CUINA AVANÇADA

### RICE



**Price:** 195.00€

**Time:** 19:30-22:00h

**Date:** 17/04/2024

**Teacher:** Rosa M Garcia

**Place:** Cookiteca Sarrià

Pack de 4 talleres para los que ya saben cocinar y quieren aprender recetas más elaboradas.

Perfecto para ex-alumnos del curso de Iniciación a la cocina-

Son talleres 100% prácticos con degustación y copita de vino?.

Talleres programados

#### **1. ARROCES GOURMET 17/04**

ARROZ MELOSO DE CARRILLERAS Y AROMA TRUFA

ARROZ "A LA LLAUNA" CON TORREZNOS E IBÉRICOS

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y CHIPIRONES

#### **2. ESPECIAL ALCACHOFAS 08/05**

- ALCACHOFAS CON PANCETA Y MAYONESA DE PARMESANO
- TOSTA CRUJIENTE DE ALCACHOFA CON CEBOLLA Y FOIE CONFITADOS
- CORONA DE ALCACHOFAS EN ESCABECHE

### 3. CARNES DELICIOSAS 22/05

- GOULASH HÚNGARO (Receta Original)
- SOLOMILLO WELLINGTON CON SALSA HOISIN
- COCHINILLO A LA NARANJA CON AROMA A CANELA

### 4. PESCADOS TOP 05/06

- MERLUZA EN SALMOREJO CON ESPUMA DE PATATA
- RAPE ENVUELTO EN TOCINO IBERICO AL AROMA DE NARANJA
- RAMEN DE BACALAO CON UN TOQUE PICANTE

**Traer:** Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

rosa-m-paella-01-jpg

Image not readable or empty  
/source/rosa-m-paella-01-jpg.jpg

**Rosa M García**

**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