

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## AN INTRODUCTION TO COOKING

E



**Price:** 130.00€

**Time:** 20-22h

**Date:** 25/09/2019

**Teacher:** Equipo Cookiteca

**Place:** Cookiteca Valencia 223

**\*INDICAR EN COMENTARIOS LAS 3 CLASES ESCOGIDAS**

**Curso muy completo y práctico estructurado por temas**, para que puedas profundizar en cada uno de forma individual.

Las recetas te permitirán **aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes**. Y al final, ¡las degustarán en clase!

### **1-ARROCES (miércoles 25 de Septiembre)**

Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada -Arroz seco de butifarra y verduras

### **2- PASTA Y SUS SALSAS (miércoles 2 de octubre)**

Lasaña con radicchio y gorgonzola -Tagliatelle con salmón y espárragos-Fusilli con berenjena y salsa de tomate confitado

### **3-MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (miércoles 9 de octubre)**

Fricandó -Conejo al ajillo -Magret de pato con salsa agridulce

#### **4-ESPECIAL PEIXOS (miércoles 16 de octubre)**

Salmon en papillote -Mejillones a la marinera -Suquet de pescado

#### **5- TARTAS SALADAS (miércoles 23 de octubre)**

Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de pimientos de 3 -Coca de espárragos con crema de anacardos.

#### **6- POSTRES SORPRENDENTES (miércoles 30 de octubre)**

Cake de queso, nueces y pasas.-Coca de Llavaneres.- Sara con mantequilla de café

#### **7- MENU DE MEDIODIA CON INVITADOS! (miércoles 6 de Noviembre)**

Risotto verde con Gambas- Carrilleras estofadas al aroma de romero.. Cheesecake

#### **8- Básico de cocina JAPONESA ( miércoles 13 de Noviembre)**

Edamame- Gyozas de Carne y verduras- Sopa de miso- Yakisoba de carne.

#### **9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (miércoles 20 de Noviembre)**

Chupito de foie con manzana caramelizada -Brocheta de viera con salsa de ciruelas -Aperitivo crujiente de butifarra -Dados de atún marinados en aceite de hierbas y cremita de brócoli

#### **10-MENU DE NAVIDAD (miércoles 27 de Noviembre)**

Crema de parmesano con saquito de micuit i galets -Canelones de confit de pato -Turrón crujiente de chocolate

#### **\*¿Por qué te puede gustar?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.
- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.
- Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final degustarás las recetas
- Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Tendrás la posibilidad de **contactar con el chef a través de un chat.**

**-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

#### **\*¿A quién va dirigido?**

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

## **\*Horarios**

Cookiteca Passeig de Gràcia

Miércoles de 20:00 a 22:00h Inicio 25 de septiembre 2019

**Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 480€, preciosi reservas todo el curso completo: 395€)**



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

Mail:

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