

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## AN INTRODUCTION TO COOKING

### INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE



**Price:** ~~400.00€~~ **360.00€**

**Time:** 11:00-13:00h

**Date:** 22/01/2020

**Teacher:** Elisabeth Cuevas

**Place:** Cookiteca Valencia 223

**¡OFFER!:** 10% of discount

**Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación!**

**INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2020**

**22 de enero a 25 de marzo de 2020- miércoles**

### CONTENIDO DEL CURSO

#### 1. ARROCES

Diferentes tipos de arroces y cocciones:

Arroz seco de setas y butifarra, Risotto de verduras, Arroz negro caldoso.

#### 2. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS

Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores:

Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso y Pasta a la Putanesca.

### **3. MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF**

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla.

Acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo de cocción y patatas dauhpinoise.

Solomillo de cerdo con salsa agridulce.

### **4. COCINA CON PESCADOS**

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción:

Merluza en salsa verde, Dorada al horno, Salmón confitado con cítricos y crema de chirivía.

### **5. ENTRANTES CON HUEVOS**

Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos poché con gambas y setas, Quiche de verduras de temporada con jamón.

### **6. CALDOS Y CREMAS**

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema:

Caldo de ave y crema de champiñones, Fumet de pescado y Sopa de pescado, Crema de guisantes y coco con puerro crujiente.

### **7. GUISOS DE LA ABUELA**

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado:

Garbanzos con espinaca, Judías con almejas, Fricandó.

### **8. COCINA ASIÁTICA**

Introducción, recetas básicas:

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki.

### **9. TAPITAS**

Brocheta de gamba con crema de mango, Capuchino de setas y parmesano, Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja,

Mojito de coco con salmón ahumado, Tartaletas de manzana con queso de cabra y aceite de romero.

### **10. MENÚ DE PASCUA**

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de pascua tradicional (Sara).

**Horarios:** Del 22 de enero al 25 de marzo de 2020- miércoles 11.00-13:00h

**¿Por qué te puede gustar?**

- Es un curso muy completo y práctico.
- Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.
- Las recetas son muy originales. 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!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 480€, precio **si reservas todo el curso completo: 400€**)



**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)