

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## AN INTRODUCTION TO COOKING

### INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE



**Price:** 400.00€

**Time:** 11,30-13:30h

**Date:** 22/09/2021

**Teacher:** Rosa M García

**Place:** Cookiteca Valencia 223

**Las bases de la cocina.**

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

#### **Talleres del curso para el 4º trimestre 2021**

##### **1- ARROCES (Passeig de Gràcia: Miércoles 22/Sarria: Jueves 23 de Septiembre)**

Diferentes técnicas:-Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada –Paella clàsica

##### **2- PASTA Y SUS SALSAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 29 / Sarria: Jueves 30 de Septiembre)**

Elaboración de pasta fresca – Salsa a la putanesca -Tagliatelle con salmón y espárragos

-Lasaña tradicional

##### **3- MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (Passeig de Gràcia : Miércoles 6 / Sarria: Jueves 7 de Octubre)**

-Roastbeef con salsa al oporto -Conejo al ajillo -Magret de pato con salsa agridulce

-Caldo de ave

#### **4- ESPECIAL PESCADO (Passeig de Gràcia : Miércoles 13 / Sarria: Jueves 14 de Octubre)**

-Salmon en papillote - Bacalao al pil pil - Merluza en salsa verde -Fumet y caldo de pescado

#### **5- ENTRANTES CON HUEVOS (Passeig de Gràcia: Miércoles 20/ Sarria: Jueves 21 de Octubre)**

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos a baja temperatura con espuma de patata - Huevos poché con gambas y setas -Tortilla de pisos

#### **6- TARTAS SALADAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 27 / Sarria: Jueves 28 de Octubre)**

-Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de cheerys y puerros -Coca de espárragos con crema de anacardos.

#### **7- GUISOS DE LA ABUELA (Passeig de Gràcia : Miércoles 3/ Sarria: Jueves 4 de Noviembre)**

-Albóndigas con patatas –Judias con almejas –Pollo a la catalana

#### **8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA (Passeig de Gràcia : Miércoles 10/ Sarria: Jueves 11 de Noviembre)**

Gyozas de Carne y verduritas -Sopa de miso -Yakisoba de carne.

#### **9-TAPITAS DE FIESTA (Passeig de Gràcia : Miércoles 17/ Sarria: Jueves 18 de Noviembre)**

-Saquitos de salmón con queso feta al eneldo -Galets rellenos de brandada con salsa de pimientos del piquillo - Brocheta de vieiras con salsa de ciruelas -Chupito de foie con manzana caramelizada -Raviolis de pasta wonton de setas con gambas

#### **10-MENU DE NAVIDAD 2021 (Passeig de Gràcia : Miércoles 24/ Sarria: Jueves 25 de Noviembre)**

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets - Canelon de confit de pato

-Dorada con escamas de patata

### **¿QUE TRAER?**

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

### **Horario**

#### **Cookiteca Paseo de Gracia**

**Miércoles 11:30-13:30h**

**19:30-21:30h**

### **Contacto**

**TF +932059373**

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

## Precio

Talleres sueltos: 48€

Pack de 3 talleres: 130€

Curso completo: 400€

**Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com) y te haremos el descuento!**

## ¿Por qué te puede gustar este curso?

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y 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
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

## ¿Cómo aprovechar el curso a tope?

- Participando activamente en las clases
- Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases 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!

**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)