

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE



Price: 450.00€

Time: 19:30-21:30h

Date: 11/04/2024

Teacher: Rosa M

Place: Cookiteca Sarrià

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- 2º Trimestre 2024

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES Jueves 11abril

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz a banda, Arroz seco con ibéricos y romesco, Risotto de remolacha con panceta y gorgonzola

2.BELLA ITALIA Jueves 18 abril

Realizaremos pasta fresca y las siguientes recetas: Carbonara con confit de pato,

Lasaña tibia de verano con pesto, Orzo con espárragos y ceps secos y cremoso de queso ahumado

3. ESPECIAL CARNE Jueves 25 abril

Cómo elegir una carne, cómo bridar y cocerla. Wellington acompañado de salsa pedro ximenez, Secreto de cerdo ibérico con puré de zanahoria y salsa de cebolla tostada, Parmentier de patata trufada

4. MONOGRÁFICO AVES Jueves 02 mayo

Magret de pato con confitura de manzana y pasas, Pavo tonnato, Alitas de pollo caramelizadas en salsa de soja

5. RECETAS DEL MAR Jueves 09 mayo

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde, Salmón glaseado de salsa naranja y sésamo, Langostinos especiados con salsa de coco

6. ENTRANTES FRESCOS Jueves 16 mayo

Canelón de brandada, Tatin de pimientos de colores, Gazpacho de fresas con gambas y su aceite

7. CARPACCIOS I TARTARES Jueves 23 mayo

Envolitini de carpaccio de ternera, Tartare de Salmón fresco y ahumado con cremita de puerro, carpaccio de bacalao con salsa cremosa de tomate

8. MENÚ ORIENTAL Jueves 30 mayo

Introducción, recetas básicas

Spring rolls, Wok de verduras y ternera glaseada, Brochetas de salmón teriyaki

9. TAPAS DE VERBENA Jueves 06 junio

Cremita anacardos con espárragos, Champiñones rellenos a la provenzal, Mini coca de boquerones con fresas, Biscottini de frutos secos, Bombones de gorgonzola

10. BUFFET PARA CENAS DE VERANO Jueves 13 junio

Entrante de pasta con tomates secos al sol y su aceite de hierbas, Crema de mejillones con aceite de cítricos, Pan mediterráneo, Brochetas de pollo con salsa Satay

Horarios: Jueves 19:30-21:30h

Local: Major de Sarrià 74, 08017 Barcelona

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

¿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!



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