

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE (VS)



Price: 450.00€

Time: 12:30-14:30h

Date: 13/04/2024

Teacher: Rosa M.

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!

INICIACIÓN A LA COCINA- 2º Trimestre 2024

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES Sábado 13 abril

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 Sábado 20 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 Sábado 27 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 Sábado 04 mayo

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

5. RECETAS DEL MAR Sábado 11 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 Sábado 18 mayo

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

7. CARPACCIOS I TARTARES Sábado 25 mayo

Envoltini 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 Sábado 01 junio

Introducción, recetas básicas

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

9. TAPAS DE VERBENA Sábado 08 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 Sábado 15 junio

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

www.cookiteca.com
Mail:
info@cookiteca.com