

INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Sarrià January
2026

Jueves 8 de
Enero
19:30-21:30



INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 CURSO COMPLETO (S)

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 2026 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€460.00

Jueves 8 de
Enero
11:30-13:30



INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 CURSO COMPLETO (SM)

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 2026 ...

Local: Cookiteca Sarrià

€460.00

Jueves 8 de
Enero
11:30-13:30h



0. ARROCES (SM)

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 8 de
Enero**
19:30-21:30h



0. ARROCES (S)

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz Butifarra y Alcachofras Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 15 de
Enero**
11:30-13:30h



1. ARROCES (SM)

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 15 de
Enero**
19:30-21:30h



1. ARROCES (S)

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 22 de
Enero**
11:30-13:30h



2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (SM)

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 22 de
Enero**
19:30-21:30h



2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (S)

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 29 de
Enero**
11:30-13:30h



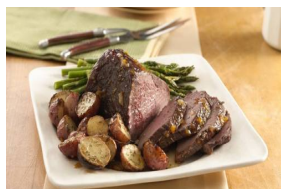
3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (SM)

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef con salsa de oporto y jugo de cocción acompañada patatas dauhpinoise - Solomillo de cerdo con salsa agri dulce Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 29 de
Enero**
19:30-21:30h



3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (S)

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef con salsa de oporto y jugo de cocción acompañada patatas dauhpinoise - Solomillo de cerdo con salsa agri dulce Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa....: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com