



## INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Sarrià February  
2026

**Jueves 5 de  
Febrero**  
11:30-13:30h



### 4. COCINA CON PESCADO (SM)

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía Merluza en salsa verde Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 5 de  
Febrero**  
19:30-21:30h



### 4. COCINA CON PESCADO (S)

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía Merluza en salsa verde Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 12 de  
Febrero**  
11:30-13:30h



### 5. ENTRANTES CON HUEVOS (SM)

Realizaremos recetas con huevos. Diferentes cocciones y maneras de prepararlos Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Soufflé de tomatitos confitados con emmental Huevos poché con gambas y setas Quiche de verduras d ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 12 de  
Febrero**  
19:30-21:30h



### 5. ENTRANTES CON HUEVOS (S)

Realizaremos recetas con huevos. Diferentes cocciones y maneras de prepararlos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Soufflé de tomatitos confitados con emmental Huevos poché con gambas y setas Quiche de verduras d ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 19 de  
Febrero**  
11:30-13:30h



### 6. CALDOS Y CREMAS (SM)

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Bases para hacer cualquier tipo de sopa o crema. Caldo de ave y crema de champiñones. Fumet y Sopa de ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 19 de  
Febrero**  
19:30-21:30h



### 6. CALDOS Y CREMAS (S)

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Bases para hacer cualquier tipo de sopa o crema. Caldo de ave y crema de champiñones. Fumet y Sopa de ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 26 de  
Febrero**  
11:30-13:30h



### 7. GUISOS DE LA ABUELA (SM)

Para combinar verduras y legumbres con carne y pescado. Además haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Garbanzos con espinaca Conejo al ajillo Fricandó de ternera clásico ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 26 de  
Febrero**  
19:30-21:30h




### 7. GUISOS DE LA ABUELA (S)

Para combinar verduras y legumbres con carne y pescado. Además haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Garbanzos con espinaca Conejo al ajillo Fricandó de ternera clásico ...

**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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

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