

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



INICIACIÓN COCINA

Jueves 5 de

Febrero

11:30-13:30h



Jueves 5 de

Febrero

19:30-21:30h



Jueves 12 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

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

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

Cookiteca Sarrià February
2026

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 ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

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 ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

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 ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

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



7. GUIOS 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 ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

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



7. GUIOS 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 ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià



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