

# INICIACIÓN COCINA

# Cookiteca Valencia 223 February 2026

Miércoles 4 de Febrero 19:30-21:30h



## 4. COCINA CON PESCADO (V)

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 Valencia 223

€55.00

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

# Sábado 7 de Febrero 12:30-14:30



# 4. COCINA CON PESCADO (VS)

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 Valencia 223

€55.00

# Miércoles 11 de Febrero 19:30-21:30h



#### 5. ENTRANTES CON HUEVOS (V)

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 Valencia 223

€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

**€55.0**0

# 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

# Sábado 14 de Febrero 12:30-14:30h



## **5. ENTRANTES CON HUEVOS (VS)**

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 Valencia 223

€55.00

# Miércoles 18 de Febrero 19:30-21:30h



#### 6. CALDOS Y CREMAS (V)

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 Valencia 223

€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

# Sábado 21 de Febrero 12:30-14:30h



#### 6. CALDOS Y CREMAS (VS)

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 Valencia 223

€55.00

# Miércoles 25 de Febrero 19:30-21:30h



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

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 Valencia 223

€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

# Sábado 28 de Febrero 12:30-14:30h



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

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 Valencia 223

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