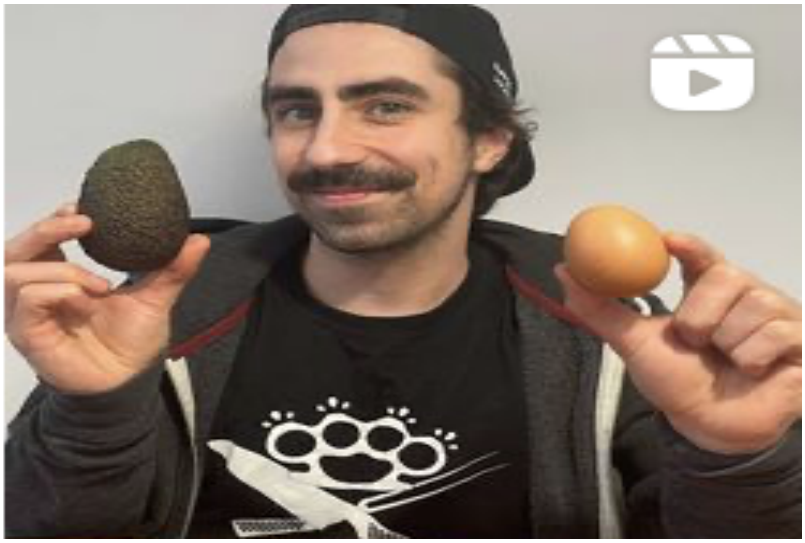
cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

COCINA CREATIVA- CURSO COMPLETO 2T 2022- PG



Precio: 360.00€

Horario: 19,30-21:30h

Fecha del curso: 05/05/2022

Impartido por: Borja Lopez

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Talleres de cocina avanzada con nuevas técnicas, combinaciones de ingredientes sorprendentes y emplatados “de diseño”.

Con el **chef-instagramer @borjalopezz**

Programa 2ºT 2022

1.ARROCES CREATIVOS 3.0

Sarrià: Miércoles 04/05

-Risotto de sepia, mascarpone y azafrán - Arroz “arromescat” de rape y gambas con un cremoso de ajos asados - Arroz “socarrat” y sus secretos

2.ITALIA BELLISSIMA

Sarrià: Miércoles 11/05

-Gnocchi al pesto y guanciale -Parmigiana di melanzane -Torta pan di stelle

3.TAPAS CREATIVAS DE BOCADO II

Sarrià: Miércoles 18/05

-Cornette de tartar de salmón con mermelada de fresa, crema de brie y aguacate -Rollito vietnamita- El buñuelo de bacalao fundente definitivo -Coca fina y crujiente con roast “beef” de magret de pato con un chutney de cebolla caramelizada y naranja, frambuesas del huerto y yogur griego con menta -Fresco, frito, crujiente y sorprendente (plato sorpresa)

4.COCINA CON TÉCNICAS DE VANGUARDIA

Sarrià: Miércoles 25/05

-Espuma de carbonara con huevo a baja temperatura -Coral con texturas del mar

-Ravioli de gamba relleno de setas con su jugo

5.DEL MAR A LA MESA II

Sarrià: Miércoles 01/06

-Tiradito nikkei de salmón soasado, aguacate, crema de boniato y cilantro -Gyozas crujientes de pulpo con verduras asiáticas con mayo japo -Marmitako de atún rojo con gambones

6.CARNÍVOROS II

Sarrià: Miércoles 08/06

-Taco de presa ibérica con salsa teriyaki, pepino encurtido, mezclum y cremoso de aguacate

-Solomillo ibérico con salsa de pimienta verde y patatas hasselback -Bao de confit de pato, foie poele, salsa hoisin, menta fresca y mayonesa de naranja

7.PLATOS VERANIEGOS DE ESTRELLA MICHELIN

Sarrià: Miércoles 15/06

-Gazpacho de fresas con tartar de aguacate y gambas -Ajo blanco con aceite de naranja y carpaccio de viera y tierra de jamón ibérico -Caballa marinada y soasada con cremoso de berenjena ahumada al momento, stracciatela y una clorofila de albahaca

8. INDIA CON TODOS SUS SABORES Y ESPECIES

Sarrià: Miércoles 22/06

-Curry de verde de langostinos y espinacas -Butter chicken masala -Acompañantes típicos hindus: Arroz basmati aromatizado con azafrán, chapati (pan a la sartén), samosas de verduras

Borja cuadrat

Image not readable or empty
/source/Borja%20cuadrat.png

Borja López

"Cocinero desde los dieciséis años, apasionado de la cocina desde pequeño. He pasado por más de 20 restaurantes donde he aprendido cocinas de todo el mundo. Los últimos han sido de alta gastronomía con estrella Michelin!

En mis viajes me gusta descubrir nuevos sabores e ingredientes para incluir en mi repertorio, siempre intento rodearme de grandes profesionales para aprender constantemente y estar al día de las nuevas tendencias gastronómicas!

Me encanta hacer cursos como el que os propongo para compartir la cocina! "

¿QUE TRAER?

Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

Contactos

TF +932059373

info@cookiteca.com

Precio

Talleres sueltos: 55€

Pack de 3 talleres: 150€ CLICA AQUÍ

Curso completo, 8 talleres: 360€

Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a info@cookiteca.com y te haremos el descuento!

¿Por qué te puede gustar este curso?

-Es un curso muy completo y práctico

-Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.

-Las recetas son muy originales. Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.

-Los talleres son muy dinámicos y divertidos

-Al final degustarás las recetas

-Conocerás gente con las mismas inquietudes

-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

¿Cómo aprovechar el curso a tope?

-Participando activamente en las clases

-Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases siguiente

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