cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

COCINA CREATIVA- CURSO COMPLETO 4T 2022- PG

Precio: 485.00€

Horario: 19,30-21:30h

Fecha del curso: 13/09/2022

Impartido por: Borja Lopez

Lugar: Cookiteca Valencia 223

COCINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

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

Con el **chef-instagramer @borjalopezz**

Programa 4T 2022

1-ARROCES CREATIVOS 2.0

(Passeig de Gràcia: Martes 13 de septiembre/Sarria: Miércoles 14 de septiembre)

-Arroz verde de Bacalao con espinacas -Arroz cremoso con carpaccio de gamba -Arroz de secreto ibérico con manzana caramelizada

2- TORTILLAS PARA SIBARITAS

(Passeig de Gràcia: : Martes 20 de septiembre/Sarria: Miércoles 21 de septiembre)

-La tortilla de patatas perfecta -Tortilla francesa a la japonesa -Tortilla abierta de jamón ibérico, pan con tomate y mezclum

3- COCINA LOCA CON SETAS

(Passeig de Gràcia: : Martes 27 de septiembre/Sarria: Miércoles 28 de septiembre)

-Setas de cardo con cremoso de piñones y yema de huevo -Espuma de carbonara de setas con huevo a baja temperatura -Lasaña rápida de setas silvestres con panceta

4- PLATOS DE CUCHARA SORPRENDER

(Passeig de Gràcia: : Martes 4 de octubre/Sarria Miércoles 5 de octubre)

-Alubias con almejas para dejar sin aliento -Garbanzos bacalao, shitakes y…-Las lentejas de la abuela mejoradas (si eso fuera posible)

5- DEL MAR A LA MESA

(Passeig de Gràcia: : Martes 18 de octubre/Sarria: Miércoles 19 de octubre)

-Ensaladilla marinera como dios manda -Salmonete en fritura inversa con sus escamas

crujientes y crema de zanahoria -Berenjena rellena de tartar de atún rojo

6- BIENVENIDOS CARNÍVOROS

(Passeig de Gràcia: : Martes 25 de octubre/Sarria: Miércoles 26 de octubre)

-Secreto ibérico caramelizado con mostaza -Paella de entrecote con piparras, setas de temporada y mayonesa trufada -Magret de pato con pera y cremoso de boniato

7- TÉCNICAS CREATIVAS/COCINA MOLECULAR

(Passeig de Gràcia: : Martes 8 de noviembre/Sarria: Miércoles 9 de noviembre)

-Yogur de foie con Pedro Ximenez pan tostado y avellanas -Air baguette de jamón ibérico -La mágica esferificación de oliva

8- BOCADILLOS CREATIVOS Y SUCULENTOS

(Passeig de Gràcia: : Martes 15 de noviembre/Sarria: Miércoles 16 de noviembre)

-Lobster roll, el bocadillo mas famoso de Estados Unidos. -Bocata de calameres en su tinta de Madrid 2.0 -De viaje a Turquía con la mejor pita de pollo del mundo

9- TAPAS CREATIVAS DE BOCADO

(Passeig de Gràcia: : Martes 22 de noviembre/Sarria: Miércoles 23 de noviembre)

-Coca crujiente de shitakes -Chupa chups de queso de cabra y fresa -Lollipops de pollo rellenos de queso y rebozados con nachos --El famoso steack tartar trufado -Sashimi de atún con sorpresa

11- NAVIDAD: ESPECIAL CANELONES

(Passeig de Gràcia: : Martes 29 de noviembre/Sarria: Miércoles 30 de Noviembre)

-Canelón XXL de pato con trompetas de la muerte y foie -Canelón de aguacate relleno de atún rojo -Canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao

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!

Horario

Cookiteca Passeig de Gràcia

Martes 19:30-21:30h

Contactos

TF +932059373

info@cookiteca.com

Precio

Talleres sueltos: 55€

Pack de 3 talleres: 150€ CLICA AQUÍ

Curso completo: 485€ 15% de descuento si reservas antes del 31 de agosto!

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