cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA

COCINA CREATIVA- PACK 3 TALLERES 4T 2021- PG



Precio: 150.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 30/09/2021

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**

Escoge los 3 talleres que más te gusten con este pack!

Nos lo pones en "Comentarios" al reservar...

Programa 4T 2021

1-ARROCES CREATIVOS 2.0

(Passeig de Gràcia: Jueves 30 de septiembee/Sarria: Viernes 1 de octubre)

-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: Jueves 7 de octubre/Sarria: Viernes 8 de octubre)

-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: Jueves 14 de octubre/Sarria: Viernes 15 de octubre)

-Setas de cardo con cremoso de piñones y yema de huevo -Espuma de carbonara de setas con huevo a baja temperatura/ o revuelto de setas con butifarra y queso de cabra -Lasaña rápida de setas silvestres con panceta

4- PLATOS DE CUCHARA SORPRENDER

(Passeig de Gràcia: Jueves 21 de octubre/Sarria: Viernes 22 de octubre)

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

5- BIENVENIDOS CARNÍVOROS

(Passeig de Gràcia: Jueves 28 de octubre/Sarria: Viernes 29 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

6- DEL MAR A LA MESA

(Passeig de Gràcia: Jueves 4 de noviembre/Sarria: Viernes 5 de noviembre)

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

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

7- TÉCNICAS CREATIVAS/COCINA MOLECULAR

(Passeig de Gràcia: Jueves 11 de noviembre/Sarria: Viernes 12 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: Jueves 18 de noviembre/Sarria: Viernes 19 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: Jueves 25 de noviembre/Sarria: Viernes 26 de noviembre)

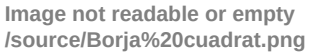
-Coca crujiente de shitakes -Chupa chups de queso de cabra y fresa -Lollipops de pollo rellenos de queso y rebozados con nachos -El famoso steack tartar trufado -Sashimi de atún con sorpresa

10- NAVIDAD: MÁS ALLÁ DE LOS CANELONES DE TODA LA VIDA

(Passeig de Gràcia: Jueves 2 de diciembre/Sarria: Viernes 3 de diciembre)

-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



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€

Curso completo: **485€**

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