cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA

COCINA CREATIVA- CURSO COMPLETO 1T 2022- S



Precio: 450.00€

Horario: 19,30-21:30h

Fecha del curso: 19/01/2022

Impartido por: Borja Lopez

Lugar: Cookiteca Sarrià

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 1T 2022

1-ARROCES CREATIVOS 3.0

Sarrià: Miércoles 19/01 - Passeig de Gràcia: Jueves 20/01

-Arroz negro del señorito -Arroz cremoso magret, trompetas y foie -Risotto de pera, gorgonzola y jamón ibérico

2- TORTILLAS PARA SIBARITAS

Sarrià: Miércoles 26/01 - Passeig de Gràcia: Jueves 27/01

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

3- MOMENTO ALCACHOFA

Sarrià: Miércoles 02/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 03/02

-Crema de alcachofa con huevo a baja temperatura con aceite de jamón y menta frita

-Alcachofa confitada con cremoso de foie y jamón de pato -Chips de alcachofa con miel de mil flores y queso de cabra

4- PLATOS DE CUCHARA SORPRENDER

Sarrià: Miércoles 09/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 10/02

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

5- BIENVENIDOS CARNÍVOROS

Sarrià: Miércoles 16/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 17/02

-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

Sarrià: Miércoles 23/01 - Passeig de Gràcia: Jueves 24/01

-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

Sarrià: Miércoles 02/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 03/03

-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

Sarrià: Miércoles 09/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 10/03

-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

Sarrià: Miércoles 16/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 17/03

-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- COCINA NO TRADICIONAL DE PASCUA

Sarrià: Miércoles 23/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 24/03

-Guisantes con huevo a baja temperatura –Bacalao con espuma de tonate-Corona de pascua de hojaldre con crema

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: 450€

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com