cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINAS DEL MUNDO

LO MEJOR DE BRASIL CM



Precio: 58.00€

Horario: 19:30-22:00h

Fecha del curso: 25/03/2025

Impartido por: Dani Salvador

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Descubre la **gastronomía brasileña,** con influencia de la cocina *europea*, *africana* e *indígena,* de mano del **chef Dani Salvador.** Te enseñará los **platos más típicos y la historia de cada uno de ellos.**
Al final de la clase, los degustarás y te llevarás un recuerdo de Brasil bien original.

Recetas:

- Pão de Queijo (Panecillos de queso)

- Coxinha de galinha (croquetas de Pollo y Cassava)

- Pastel de camarão (empanada de gambas)

- Picanha con farofa de banana y arroz de coco

- " Bolo podre " pastel con salsa de cafe y tapioca caramelizada (postre)

- Caipirinha (bebida)

*****Dani Salvador, Chef**

Dani Salvador

Image not readable or empty
/source/Dani%20Salvador.jpg

Después de formarse y hacer las prácticas en la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar, Dani ha trabajado como chef en diversos restaurantes nacionales e internacionales: “El raco d’en Freixa” (1 estrella michelín), “El Girasol “(1 estrella michelín) “La posada de la casa de la abad de Ampudia” (Relais Chateaux, 1 estrella Michelín), “El castell de la ciutat (La Seu d´Urgell)” (Perteneciente a Relais Chateaux, 1 estrella michelín).

En Londres trabajó en Harrods, “Absolute Taste”, compañía de catering para jets privados i “Naked Nosh” (Londres), compañía de catering y comida mediterránea que él mismo fundó.

Tiene un gran experiencia en todo tipo de cocina