cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINAS DEL MUNDO

MEXICO TRADICIONAL CM



Precio: 58.00€

Horario: 19:30h-22:00h

Fecha del curso: 25/02/2025

Impartido por: Dani Salvador

Lugar: Cookiteca Valencia 223

La gastronomía mexicana es rica en sabores aromas y presentaciones ya que representa una valiosa mezcla entre distintas culturas .

La dedicación por mantener la calidad de los platillos ha sido reconocida a nivel internacional Por ese motivo la Unesco designó a la gastronomía mexicana como un Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde el año 2010 .

En este taller aprenderás a elaborar deliciosa sopa de tomate, tacos y quesadillas con diferentes rellenos, además de salsas y acompañamientos como el clásico guacamole.

El chef Dani Salvador nos acompañará en un taller en el que elaboraremos los platos mexicanos más populares:

Sopa de Tomate

Guacamole

Quesadillas

Tacos

Image not readable or empty
/s11/d/i41/banner_mejicano.png
111 banner mejicano

*****Dani Salvador, Chef**

Dani Salvador

Image not readable or empty
/source/Dani Salvador.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 y es un gran admirador de la gastronomía mexicana.