

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
111 banner mejicano.png

*****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 Michelin), “El castell de la ciutat (La Seu d’Urgell)” (Pertenece 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 una gran experiencia en todo tipo de cocina y es un gran admirador de la gastronomía mexicana.



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