cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 10 CLASES (S)



Precio: 395.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 24/01/2019

Impartido por: Elisabeth Cuevas

Lugar: Cookiteca Sarrià

Curso muy completo y práctico estructurado por temas, para que puedas profundizar en cada uno de forma individual.

Las recetas te permitirán **aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes**. Y al final, ¡las degustarás en clase!

TEMARIO

1. ARROCES: MIÉRCOLES 23/01

- Arroz de setas y butifarra -Risotto de calabaza -Arroz integral de verduras con romesco

2. LEGUMBRES Y VERDURAS: MIÉRCOLES 30/01

-Judías con almejas -Garbanzos con espinacas -Milhojas de verduras con pesto

3. SOPAS Y CREMAS: MIÉRCOLES 06/02

-Caldo de ave y crema de champiñones -Fumet de pescado y Sopa de pescado -Crema de guisantes y coco con puerro crujiente

4. PASTA Y SUS SALSAS: MIÉRCOLES 13/02

-Lasaña de verduras con pesto rosso -Tagliatelle con salmón y espárragos

-Fussilli con berenjenas y salsa de tomate especiado

5. HUEVOS: MIÉRCOLES 20/02

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental -Tallarines de calabacín especiados con huevo poché -Quiche de verduras de temporada con jamón

6. CARNES: MIÉRCOLES 27/02

-Albóndigas -Solomillo de cerdo en salsa agridulce -Conejo en salsa verde

7. AVES: MIÉRCOLES 06/03

-Magret de pato con salsa de avellanas y espinacas â€“Codornices en escabeche â€“Pollo al curry

8. PESCADOS: MIÉRCOLES 13/03

-Salmón crujiente con verduritas â€“Mejillones con hinojo y coco â€“ Calamares rellenos de verduritas

9. TAPITAS: MIÉRCOLES 20/03

-Falso steak tartar de tomate â€“Saquito de gambas al curry â€“Corte de crema de boniato con foie â€“Piruletas de butifarra negra â€“ Lemon pie en vasito

10. MENÚ DE PASCUA: MIÉRCOLES 27/03

-Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental â€“Cordero con especias y patatas panadera -Mona de pascua tradicional

***¿Por qué te puede gustar?**

-Es un curso muy completo y práctico

-Está estructurado por temas, par aque puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.

-Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.

-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.

***¿A quién va dirigido?**

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se indpendizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 450€, precio **si reservas todo el curso completo: 375€)**

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