cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

# INICIACIÓN COCINA

## INICIACIÓN A LA COCINA. CURSO COMPLETO (PG)



**Precio: 395.00€**

**Horario:** 20:00-22:00h

**Fecha del curso:** 25/09/2019

**Impartido por:** Equipo interno

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**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 25 de Septiembre)**

-Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada -Arroz seco de butifarra y verduras

**2- PASTA Y SUS SALSAS (miércoles 2 de octubre)**

-Lasaña con radicchio y gorgonzola -Tagliatelle con salmón y espárragos-Fusilli con berenjena y salsa de tomate confitado

**3-MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (miércoles 9 de octubre)**

-Fricandó -Conejo al ajillo –Magret de pato con salsa agridulce

**4-ESPECIAL PEIXOS (miércoles 16 de octubre)**

-Salmon en papillote -Mejillones a la marinera -Suquet de pescado

**5- TARTAS SALADAS (miércoles 23 de octubre)**

Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de pimientos de 3 -Coca de espárragos con crema de anacardos.

**6- POSTRES SORPRENDENTES (miércoles 30 de octubre)**

Cake de queso, nueces y pasas.-Coca de Llavaneres.- Sara con mantequilla de café

**7- MENU DE MEDIODIA CON INVITADOS!** (**miércoles 6 de Noviembre)**

Risotto verde con Gambas- Carrilleras estofadas al aroma de romero.. Cheesecake

**8- Bàsico de cocina JAPONESA ( miércoles 13 de Noviembre)**

**-**Edamame- Gyozas de Carne y verduritas- Sopa de miso- Yakisoba de carne.

**9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (miércoles 20 de Noviembre)**

Chupito de foie con manzana caramelizada -Brocheta de viera con salsa de ciruelas -Aperitivo crujiente de butifarra -Dados de atún marinados en aceite de hierbas y cremita de brócoli

**10-MENU DE NAVIDAD (miércoles 27 de Noviembre)**

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets -Canelones de confit de pato -Turrón crujiente de chocolate

***¿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

-Tendrás la posibilidad de **contactar con el chef a través de un chat.**

**-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!

***Horarios**

Cookiteca Passeig de Gràcia

Miércoles de 20:00 a 22:00h  Inicio 25 de septiembre 2019

**Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 480€, precio si reservas todo el curso completo: 395€)**

**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