cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

PACK 3 CLASES INICIACIÓN A LA COCINA (S)



Precio: 130.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 02/05/2019

Impartido por: Rosa Maria Garcia

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!

Con el pack de 3 clases, elige las que más te gusten y ponlas en "Comentarios" al hacer la reserva

TEMARIO

PAELLAS PERFECTAS

- Paella mar y montaña - Paella de butifarra - Paella vegana

SÓLO PASTA

- Lasaña con radicchio y gorgonzola -Tagliatelle con salmón y espárragos - Entrante de pasta con tomates y aceite de hierbas

ENTRANTES FRESQUITOS

- Gazpacho verde con sardina marinada - Crema fría de garbanzos con zanahoria confitada - Ensalada Waldorf con obleas de arroz - Rollitos de calabacín con pesto rosso

CARNES Y AVES DELICIOSAS

- Pavo tonnato - Secreto ibérico con praliné de avellanas - Conejo en pepitoria

RECETAS DEL MAR

- Mejillones a la marinera - Calamares encebollados - Lubina clásica con patatas panadera

CARPACCIOS Y TARTARES

- Carpaccio de ternera con cerezas y aceite de pistacho - Falso steack tartar de tomeate - Tartar de salmón con cítricos - Carpaccio de bacalao con tomate

PLATOS FRà•OS PARA CENAS DE VERANO

- Ensalada de quinoa roja con tomates secos y pesto - Brochetas de pollo satay - Quiche de verduras de temporada con jamón

TAPAS DE VERBENA

-Brocheta de gambas con crema de mango - Montadito de tortilla de patata violeta -Chupito de crema de patata con pulpo y aceite picante - Tartaletas de endivias caramelizadas con crema de roquefort - Cheesecake en vaso

******Precio**

Talleres sueltos: 48€/taller

Pack de 3 talleres: 130€/3 talleres

CURSO COMPLETO: 300€

25% de descuento con el Carnet Jove, en este caso manda un email a info@cookiteca.com y te haremos el descuento!

***¿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