cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO (Tarde_PG)



Precio: 400.00€

Horario: 20:00-22:00h

Fecha del curso: 22/01/2020

Impartido por: Elisabeth Cuevas

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender **muchas técnicas** y usar diferentes ingredientes. **¡Con degustación!**

INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2020
22 de enero a 25 de marzo de 2020- miércoles

CONTENIDO DEL CURSO

1. **ARROCES**

Diferentes tipos de arroces y cocciones:

Arroz seco de setas y butifarra, Risotto de verduras, Arroz negro caldoso.

2. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS

Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores:

Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso y Pasta a la Putanesca.

3. **MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF**

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla.

Acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo de cocción y patatas dauhpinoise.

Solomillo de cerdo con salsa agridulce.

4. **COCINA CON PESCADOS**

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción:

Merluza en salsa verde, Dorada al horno, Salmón confitado con cítricos y crema de chirivia.

5. **ENTRANTES CON HUEVOS**

Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos poché con gambas y setas, Quiche de verduras de temporada con jamón.

6. CALDOS Y CREMAS

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema:

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

7. GUISOS DE LA ABUELA

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado:

Garbanzos con espinaca, Judias con almejas, Fricandó.

8. COCINA ASIÁTICA

Introducción, recetas básicas:

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki.

9. TAPITAS

Brocheta de gamba con crema de mango, Capuchino de setas y parmesano, Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja,

Mojito de coco con salmón ahumado, Tartaletas de manzana con queso de cabra y aceite de romero.

10. MENÚ DE PASCUA

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de pascua tradicional (Sara).

Horarios: **Del 22 de enero al 25 de marzo de 2020- miércoles 20:00-22:00h**

¿Por qué te puede gustar?

-Es un curso muy completo y práctico.

-Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.

-Las recetas son muy originales. 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!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 480€, precio **si reservas todo el curso completo: 400€)**

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