cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

# INICIACIÓN COCINA

## INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2023- Sarrià M

**Precio: 425.00€**

**Horario:** 11,30-13:30h

**Fecha del curso:** 22/09/2022

**Impartido por:** Rosa Maria García

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

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

**Talleres del curso para el 4º trimestre 2022**

**1- ARROCES (Passeig de Gràcia: Miércoles 21/Sarria: Jueves 22 de Septiembre)**

Diferentes técnicas:-Arroz negro caldoso -Risotto de setas –Arróz seco con ibéricos

**2- PASTA Y SUS SALSAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 28 / Sarria: Jueves 29 de Septiembre)**

Elaboración de pasta fresca – Salsa a la putanesca -Tagliatelle con salmón y espárragos

-Lasaña tradicional

**3- MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 5 / Sarria: Jueves 6 de Octubre)**

-Solomillo de cerdo con mostaza y patatas dauphinoise -Conejo al ajillo -Magret de pato con salsa agridulce

-Caldo de ave

**4- ESPECIAL PESCADO (Passeig de Gràcia : Miércoles 19 / Sarria: Jueves 20 de Octubre)**

-Salmon en papillote – Mejillones con hinojo y coco - Merluza en salsa verde -Fumet y caldo de pescado

**5- ENTRANTES CON HUEVOS**

**(Passeig de Gràcia: Miércoles 26/ Sarria: Jueves 27 de Octubre)**

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental, huevos a baja temperatura con espuma de patata - Huevos poché con gambas y setas

**6- TARTAS SALADAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 2 / Sarria: Jueves 3 de Noviembre)**

-Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de cheerys y puerros -Coca de espárragos con crema de anacardos.

**7- GUISOS DE LA ABUELA**

(**Passeig de Gràcia : Miércoles 9/ Sarria: Jueves 10 de Noviembre)**

-Albóndigas con patatas –Judias con almejas –Fricandó

**8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 16/ Sarria: Jueves 17 de Noviembre)**

Gyozas de Carne y verduritas -Yakisoba de gambas- Brochetas de pollo teriyaki

**9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 23/ Sarria: Jueves 24 de Noviembre)**

-Saquitos de salmón con queso feta al eneldo -Galets relenos de brandada con salsa de pimientos del piquillo - Brocheta de vieiras con salsa de ciruelas -Chupito de foie con manzana caramelizada -Raviolis de pasta wonton de setas con gambas

**10-MENU DE NAVIDAD 2022**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 30/ Sarria: Jueves 1 de diciembre)**

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets - Canelon de confit de pato

-Dorada con escamas de patata

## ¿QUE TRAER?

Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

## Horario

**Cookiteca Sarrià**

**Jueves  11,30-13,30h**

**Contacto**

**TF +932059373**

sarria@cookiteca.com

**Precio**

**Talleres sueltos:  48€**

**Pack de 3 talleres:  130€ CLIC PACK 3**

**Curso completo:  425€**

**Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a info@cookiteca.com y te haremos el descuento!**

**¿Por qué te puede gustar este curso?**

-Es un curso muy completo y práctico

-Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y 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

**-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

**¿Cómo aprovechar el curso a tope?**

-Participando activamente en las clases

-Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases 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!

**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