cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO Sarrià 2T 2022 CC M



Precio: 425.00€

Horario: 11,30-13,30h

Fecha del curso: 21/04/2022

Impartido por: Rosa M Garcia

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!**

INICIACIÓN A LA COCINA- 2º Trimestre 2022

CONTENIDO DEL CURSO

1.ARROCES

Sarrià: jueves 21/04

Diferentes tipos de arroces y cocciones

-Arroz de caldero -Risotto con hierbas aromáticas y queso de cabra -Arroz de bacalao con alcachofas

2.RECETAS CON PASTA

Sarrià: jueves 28/04

Tagliatelle con pato a la carbonara –Espagueti con verduras crujientes y marisco

-Pasta “agio e olio” con setas

3.SOLOMILLO WELLINGTON Y ACOMPAÑAMIENTOS

Sarrià: jueves 05/05

Cómo escoger la carne y utilizar el hojaldre. Relleno i cocción del Wellington. Salsa concentrada de carne con vino negro y salsa de estragón a la pimienta

Parmentier de patata trufada y boniato asado con hierbas aromáticas.

4. FIDEOS Y FIDEUAS

Sarrià: jueves 12/05

-Fideos con huevo y salsa “all i oli” -Fideua de gambas y sepia – Fideos a la cazuela con costra

5.COCINA CON PESCADOS II

Sarrià: jueves 19/05

Merluza asada con puré de boniato –Dorada frita con salsa holandesa –Porrusalda (bacalao, patata y col)

6. COCINA CON HIERBAS Y ESPECIES

Sarrià: jueves 26/05

-Burger de ternera especiada con sus salsas -Langostinos con especies y leche de coco -Curry de espinacas y garbanzos

7.RECETAS TRADICIONALES

Sarrià: jueves 02/06

-Escabeche de solomillo de cerdo – Cazuela de habas y guisantes estofados –Pato con pera

8. DELICIAS CON HUEVOS

Sarrià: jueves 09/06

-Espuma de patata con huevo trufado y yema crujiente –Rollo de tortilla relleno de verduras -Soufflé florentino

9.TAPITAS DEL SUR

Sarrià: jueves 16/06

-Papas aliñás, gambas en gabardina, Gilda, Sardinas en tempura de pesto, tosta de crema de pimientos

10.BATCH COOKING TRADICIONAL

Sarrià: jueves 30/06

-Espagueti en salsa de tomate con berenjenas asadas al romero -Crema de calabaza con aroma de albahaca

-Salmón al papillote con brócoli y limón -Pollo asado con verduras -Empedrat con guacamole - Cazuela de verduras con salsa romesco

-Ensalada de quinoa con vinagreta de menta -Tortilla de verduras -Albóndigas de ternera jardinera -Rollitos de berenjena gratinados

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

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

¿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!