cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 1T 2023- SARRIÀ



Precio: 425.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 19/01/2023

Impartido por: Rosa M 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!**

INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2023

CONTENIDO DEL CURSO

1.**ARROCES**

(Sarria: Jueves 19 de Enero)

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz seco de setas y butifarra, Risotto verde, Arroz negro caldoso

2.**PASTA FRESCA Y SUS SALSAS**

(Sarria: Jueves 26 de Enero)

Mostraremos cómo hacer la pasta fresca y realizaremos diferentes recetas: Fusilli con berenjenas y salsa de tomate especiada, Lasaña de verduras con pesto rosso, Pasta a la putanesca

3.**MONOGRÀFICO DE CARNES**

(Sarria: Jueves 2 de Febrero)

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Roastbeef con salsa de oporto con jugo de cocción. Solomillo de cerdo marinado. Patatas dauhpinoise. Puré de calabaza.

4.**COCINA CON PESCADOS**

(Sarria: Jueves 9 de Febrero)

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Suquet de pescado, Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía, Lubina con

chutney de mandarina y cebolla roja

5.ESPECIAL ALCACHOFAS

(Sarria: Jueves 16 de Febrero)

Tatin de alcachofa, Crema de alcachofa con sus crujientes, gambas y su aceite, Tortilla de bacalao y alcachofa

6.**CALDOS Y CREMAS**

(Sarria: Jueves 23 de Febrero)

Bases para hacer cualquier tipo de sopa o crema. Caldo de ave y crema de champiñones. Sopa de pescado, Crema de guisantes y coco con puerro crujiente. Crema de puerro risolada

7.COCINA DE CUCHARA

(Sarria: Jueves 2 de marzo)

Pollo en pepitoria, Curri de lentejas con calabaza, Caballa en escabeche de cítricos

8.**COCINA ASIÁTICA**

(Sarria: Jueves 9 de marzo)

Introducción, recetas básicas

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Pollo Agridulce

9.**TAPITAS**

(Sarria: Jueves 16 de marzo)

Brocheta de gamba con crema de mango, Ministrudel de butifarra, manzana y queso de Mahón, Capuchino de setas y parmesano, Minigofre con steak tartar, Croquetas de calçots con salsa de romescu

10.**MENÚ DE PASCUA**

(Sarria: Jueves 23 de marzo)

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Buñuelos de viento

Horarios: **Jueves 19,30-21,30h**

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!