cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 2T 2023 SARRIÀ (S)



Precio: 425.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 27/04/2023

Impartido por: Rosa M

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 2023

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz a la banda, Arroz seco con ibéricos en lata acabado al horno, Risotto de remolacha con panceta y gorgonzola

2.BELLA ITALIA

Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores: Carbonara con confit de pato,

Lasaña tibia de verano con pesto, Orzo con espárragos y ceps secos y cremoso de queso ahumado

3. ESPECIAL CARNE

Cómo elegir una carne, cómo bridar y cocerla. Welligton acompañado de salsa pedro ximenez, Secreto de cerdo ibérico con puré de zanahoria y salsa de cebolla tostada, Salsa concentrada de carne con vino negro, Parmentier de patata trufada

4. MONOGRÁFICO AVES

Escabeche de conejo, Pavo tonnato, Alitas de pollo caramelizadas en salsa de soja

5. RECETAS DEL MAR

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde, Salmón glaseado de salsa naranja y sésamo, Langostinos especiados con salsa de coco

6. ENTRANTES FRESCOS

Canelón de brandada, Tatin de pimientos de colores, Crema de tomate con fresas, gambas, aguacate y aceite albahaca

7. CARPACCIOS I TARTARES

Envolitini de carpaccio de ternera, Tartare de Salmón fresco y ahumado con cremita de puerro, carpaccio de bacalao con Crema de tomate al estilo del gazpacho

8. MENÚ ORIENTAL

Introducción, recetas básicas

Gyozas, Spring rolls, Brochetas de salmón teriyaki

9.TAPAS DE VERBENA

Cremita anacardos con espárragos, Champiñones rellenos a la provenzal, Mini coca de boquerones con fresas, Biscottini de frutos secos, Bombones de gorgonzola

10. BUFFET PARA CENAS DE VERANO

Entrante de pasta con tomates secos al sol y su aceite de hierbas, Crema de tomate y mejillones, Pan mediterráneo, Brochetas de pollo con salsa Satay

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

Local: **Major de Sarrià 74, 08017 Barcelona**

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!