cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 2T 2023- VALENCIA 223



Precio: 425.00€

Horario: 19,30-21,30h

Fecha del curso: 26/04/2023

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- 2º Trimestre 2023

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES (València 26/04)

- Arroz caldoso de marisco - Arros seco con ibéricos y verduras de temporada

- Risotto de remolacha con panceta y gorgonzola

2. BELLA ITALIA (València 03/05)

- 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 (València 10/05)

- Welligton de carne picada - Secreto de cerdo ibérico con pure de zanahoria y

caldo de cebolla tostada - Salsa concentrada de carne con vino negro - Parmentier de patata trufada

4. MONOGRÁFICO DE AVES (València 17/05)

- Escabeche de conejo - Pavo tonnato - Alitas de pollo caramelizadas con salsa de soja

5. RECETAS DEL MAR (València 24/05)

-Merluza en salsa verde - Mejillones a la marinera - Langostinos especiados con salsa de coco

6. ENTRANTES FRESCOS (València 31/05)

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

7. CARPACCIOS I TARTARES (València 07/06)

- Envolitini de carpaccio de ternera - Tartare de salmón fresco y ahumado con cremita de puerro - Carpaccio de bacalao con su crema de tomate al estilo del gazpacho

8. MENÚ ORIENTAL (València 14/06)

-Giozas – Spring Rolls – Brochetas de salmóm teriyaki

9.TAPAS DE BERBENA (València 21/06)

- Cremita anacardos con esparrragos - Champiñones rellenos a la provenzal - Mini coca de seitons con fresas

- Biscottini de frutos secos - Bombones de gorgonzola

10. BUFFET PARA CENAS DE VERANO (València 28/06)

- 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: Dimecres 19,30-21,30h

Local: **Valencia 223, 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!