

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2023- Valencia 223 M



Precio: 425.00€

Horario: 19,30-21:30h

Fecha del curso: 20/09/2023

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!**

#### Talleres del curso para el 4º trimestre 2023

##### 1- ARROCES (Valencia 223: Miércoles 20 y Sábado 23 de septiembre/Sarria: Jueves 21 de Septiembre)

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

##### 2- PASTA Y SUS SALSAS (Valencia 223 : Miércoles 27 y Sábado 30 de septiembre / Sarria: Jueves 28 de Septiembre)

-Tagliatelle con salmón y espárragos - Macarrones mar y montaña – Lasagna de setas y queso

##### 3- MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (Valencia 223 : Miércoles 4 y Sábado 7 de octubre/ Sarria: Jueves 5 de Octubre)

-Solomillo de cerdo con mostaza y patatas dauphinoise -Conejo con ciruelas al foie -Magret de pato con salsa agrodulce

**4. ESPECIAL PESCADO (Valencia 223 : Miércoles 18 y Sábado 21 de octubre / Sarria: Jueves 19 de Octubre)**

-Salmon en papillote – Mejillones con hinojo y coco – Merluza gratinada sobre berenjenas

**5- ENTRANTES CON HUEVOS (Valencia 223: Miércoles 25 y Sábado 28 de octubre/ Sarria: Jueves 26 de Octubre)**

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental - Huevos poché con parmentier de patata y bacon - Huevos rellenos con bechamel del piquillo

**6- QUICHE, TATIN Y MÁS (Valencia 223 : Miércoles 8 y Sábado 4 Noviembre / Sarria: Jueves 9 de Noviembre)**

-Quiche de brocoli y gorgonzola - Tatin de cheerys y puerros - Empanada gallega

**7- GUISOS DE LA ABUELA (Valencia 223 : Miércoles 15 y Sábado 11 de noviembre/ Sarria: Jueves 16 de Noviembre)**

-Albóndigas con setas y “farcellets de col” - Fricandó – Pollo asado a la catalana con pasas y piñones

**8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA (Valencia 223: Miércoles 22 y Sábado 18 de noviembre/ Sarria: Jueves 23 de Noviembre)**

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

**9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (Valencia 223 : Miércoles 29 y Sábado 25 de noviembre/ Sarria: Jueves 30 de Noviembre)**

-Chupito de foie con manzana caramelizada - Saquitos de setas con gambas - Cremita de pimiento con queso de cabra - Mini vieiras con pesto de setas y avellanas – Tempura de frutos secos al curri

**10-MENU DE NAVIDAD 2023 (Valencia 223 : Miércoles 13 y Sábado 2 de diciembre/ Sarria: Jueves 14 de diciembre)**

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets - Canelon de confit de pato -Lubina con infusión de cítricos  
–Turrón crunch

**¿QUE TRAER?**

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

**Horario**

**Cookiteca Valencia 223**

**Miércoles 19:30-21:30h**

**Contacto**

**TF +932059373**

[sarria@cookiteca.com](mailto:sarria@cookiteca.com)

## Precio

Talleres sueltos: 50€

Pack de 3 talleres: 140€ [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](mailto: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 independizan, 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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)