cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 2T 2024 VALENCIA (VS)



Precio: 450.00€

Horario: 12:30-14:30h

Fecha del curso: 13/04/2024

Impartido por: Rosa M.

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 2024

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES Sábado 13 abril

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz a banda, Arroz seco con ibéricos y romesco, Risotto de remolacha con panceta y gorgonzola

2.BELLA ITALIA Sábado 20 abril

Realizaremos pasta fresca y las siguientes recetas: 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 Sábado 27 abril

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, Parmentier de patata trufada

4. MONOGRÁFICO AVES Sábado 04 mayo

Magret de pato con confitura de manzana y pasas, Pavo tonnato, Alitas de pollo caramelizadas en salsa de soja

5. RECETAS DEL MAR Sábado 11 mayo

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 Sábado 18 mayo

Canelón de brandada, Tatin de pimientos de colores, Gazpacho de fresas con gambas y su aceite

7. CARPACCIOS I TARTARES Sábado 25 mayo

Envolitini de carpaccio de ternera, Tartare de Salmón fresco y ahumado con cremita de puerro, carpaccio de bacalao con salsa cremosa de tomate

8. MENÚ ORIENTAL Sábado 01 junio

Introducción, recetas básicas

Spring rolls, Wok de verduras y ternera glaseada, Brochetas de salmón teriyaki

9.TAPAS DE VERBENA Sábado 08 junio

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 Sábado 15 junio

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

Horarios: Sabados 12:30-14:30

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!