cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 2T 2026 (V)



Precio: 400.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 15/04/2026

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 2026

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES II **Miércoles 15/04**

Diferentes tipos de arroces y cocciones.

Paella de butifarra y verduras, Arroz caldoso de merluza y gambas, Risotto verde

2. SABORES DE ITALIA **Miércoles 22/04**

Tagliatelle a la carbonara tradicional, Lasaña tibia de verano con pesto, Rigatone con tomates secos al sol y aceite de hierbas

3. CARNES DELICIOSAS Miércoles 29/04

Welligton de carne picada con duxel de cebolla y setas, Secreto de cerdo ibérico marinado con berenjenas, Timbal de pollo con cherrys y albahaca

4. PESCADOS TOP Miércoles 06/05

Carpaccio de bacalao, Rape con aceitunas negras y salsa de guisantes Langostinos especiados con salsa de coco

5. COCINA EN FRÍO Miércoles 13/05

Involtini de carpaccio de ternera, Canelones de calabacín con atún, Pastel frio de patata con gambas

6. TRES MASAS MUY VERSÁTILES Miércoles 20/05

Rollitos de masa filo rellenos de carne y salsa de tomate confitado, Coca de recapte con cebolla caramelizada y queso de cabra, Tatín de puerros.

7. MENÚ ORIENTAL Miércoles 27/05

Spring rolls, Wok de verduras y ternera glaseada, Gyozas de gambas

8. TAPAS DE VERBENA Miércoles 03/06

Tartare de Salmón fresco con salsa cítrica sobre cogollo, Mini coca de boquerones con cherry caramelizado, Cremoso de patata con pulpo y aceite de pimentón, Falso steak tartare de tomate

9. BUFFET PARA CENAS DE VERANO Miércoles 10/06

Fideúa de marisco, Crema fría de escalivados, Coca de berenjenas y rúcula con idiazábal, Ensaladilla rusa al aroma de escabeche

Horarios: miércoles 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!

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com