cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INTENSIVO DE VERANO DE COCINA

3. CARPACCIOS Y TARTARES



Precio: 38.00€

Horario: 19-21h

Fecha del curso: 10/07/2018

Impartido por: Elisabeth Cuevas

Lugar: Cookiteca Sarrià

Curso 100% práctico estructurado en temas para poder profundizar en cada uno de forma individual aplicando diferentes técnicas.

Después de cocinar, se degustan los platos elaborados, para su valoración y verificación de los conceptos aprendidos en la clase.

A partir de 14 años

PROGRAMA

1. CARPACCIOS Y TARTARES (martes 10 de julio)

Carpaccio de ternera con cerezas y aceite de pistachos / Falso steak tartar de tomate / Tartar de salmón con cítricos / Carpaccio de bacalao con tomate

*Esta clase forma parta del curso intensivo de verano de cocina

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