cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

MONOGRÁFICOS DE COCINA

COCINA PERUANA: CEVICHES Y TIRADITOS 2x1



Precio: 70.00€

Horario: 19:00-21:00h

Fecha del curso: 20/05/2021

Impartido por: Alejandra Ormeño

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 2x1

¿Que es el ceviche?

Originario de toda la costa del Pacifico, el ceviche es un plato de pescado cocinado con limón.

Aunque otros países del continente americano encontraron su forma tradicional de cocinarlo, hoy representa el plato nacional del Perú y existen infinidad de maneras de prepararlo.

El ceviche es el matrimonio perfecto entre pescado fresco y el limón, resaltando la frescura y humildad del producto. Ambos productos deben ser frescos y de temporada ya que serán la clave para conseguir el mejor resultado.

Recetas:
- Ceviche clásico de corvina
- Ceviche Nikkei de atún con leche de tigre de piña y rocoto
- Tiradito apaltado

Aprenderemos también técnicas de corte de pescado, elaboración de leche de tigre clásica, fumet de pescado y mucho más.

ceviches alejandra

Image not readable or empty
/source/ceviches alejandra.jpg

*** Maria Alejandra Ormeño, chef peruana, reside en Barcelona hace más de 13 años.

En Barcelona ha trabajado en restaurantes como Can Jubany o el Restaurante Hotel Pullman entre otros. Actualmente es Chef Ejecutiva del Ají, restaurante de comida Nikkei (fusión peruanojaponesa) con un Plato Michelin desde2017.

Le encanta la idea de poder compartir sus conocimientos sobre la cocina peruana!