cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

# MONOGRÁFICOS DE COCINA

## VALE REGALO PACK 3 Talleres de cocina creativa by Borja López NVA



**Precio: 150.00€**

**Horario:** 19,30-21,30h

**Fecha del curso:** 31/07/2023

**Impartido por:** Borja López

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**VEN A LOS 3 TALLERES DE COCINA DE BORJA QUÉ MÁS TE INTERESE!**

**Tú eliges el tema, día, horario y local!**

**Sólo tienes que mandar un mail a info@cookiteca.com para reservar tu plaza!**

**Programa 1T 2022**

**1-ARROCES CREATIVOS 3.0**

**Sarrià: Miércoles 19/01 - Passeig de Gràcia: Jueves 20/01**

**-**Arroz negro del señorito -Arroz cremoso magret, trompetas y foie -Risotto de pera, gorgonzola y jamón ibérico

**2- TORTILLAS PARA SIBARITAS**

**Sarrià: Miércoles 26/01 - Passeig de Gràcia: Jueves 27/01**

-La tortilla de patatas perfecta -Tortilla francesa a la japonesa -Tortilla abierta de jamón ibérico, pan con tomate y mezclum

**3- MOMENTO ALCACHOFA**

**Sarrià: Miércoles 02/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 03/02**

-Crema de alcachofa con huevo a baja temperatura con aceite de jamón y menta frita

-Alcachofa confitada con cremoso de foie y jamón de pato -Chips de alcachofa con miel de mil flores y queso de cabra

**4- PLATOS DE CUCHARA SORPRENDER**

**Sarrià: Miércoles 09/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 10/02**

-Alubias con almejas para dejar sin aliento -Garbanzos bacalao, shitakes y…-Las lentejas de la abuela mejoradas (si eso fuera posible)

**5- BIENVENIDOS CARNÍVOROS**

**Sarrià: Miércoles 16/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 17/02**

-Secreto ibérico caramelizado con mostaza -Paella de entrecote con piparras, setas de temporada y mayonesa trufada -Magret de pato con pera y cremoso de boniato

**6- DEL MAR A LA MESA**

**Sarrià: Miércoles 23/01 - Passeig de Gràcia: Jueves 24/01**

-Ensaladilla marinera como dios manda -Salmonete en fritura inversa con sus escamas

crujientes y crema de zanahoria -Berenjena rellena de tartar de atún rojo

**7- TÉCNICAS CREATIVAS/COCINA MOLECULAR**

**Sarrià: Miércoles 02/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 03/03**

-Yogur de foie con Pedro Ximenez pan tostado y avellanas -Air baguette de jamón ibérico -La mágica esferificación de oliva

**8- BOCADILLOS CREATIVOS Y SUCULENTOS**

**Sarrià: Miércoles 09/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 10/03**

-Lobster roll, el bocadillo mas famoso de Estados Unidos. -Bocata de calameres en su tinta de Madrid 2.0 -De viaje a Turquía con la mejor pita de pollo del mundo

**9- TAPAS CREATIVAS DE BOCADO**

**Sarrià: Miércoles 16/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 17/03**

-Coca crujiente de shitakes -Chupa chups de queso de cabra y fresa -Lollipops de pollo rellenos de queso y rebozados con nachos --El famoso steack tartar trufado -Sashimi de atún con sorpresa

**10- COCINA NO TRADICIONAL DE PASCUA**

**Sarrià: Miércoles 23/03 - Passeig de Gràcia: Jueves 24/03**

-Guisantes con huevo a baja temperatura –Bacalao con espuma de tonate-Corona de pascua de hojaldre con crema

Banner borja peruano

Image not readable or empty
/source/Banner borja peruano.jpg

BANNER BORJA 3

Image not readable or empty
/source/BANNER BORJA 3.png

Banner arroces borja

Image not readable or empty
/source/Banner arroces borja.jpg

Al final de los talleres degustaremos con él las recetas con una copa de vino!

**Borja López**

"Cocinero desde los dieciséis años, apasionado de la cocina desde pequeño. He pasado por más de 20 restaurantes donde he aprendido cocinas de todo el mundo. Los últimos han sido de alta gastronomía con estrella Michelin!

En mis viajes me gusta descubrir nuevos sabores e ingredientes para incluir en mi repertorio, siempre intento rodearme de grandes profesionales para aprender constantemente y estar al día de las nuevas tendencias

gastronómicas!

Me encanta hacer workshops como el que os propongo para compartir la 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