cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

SARRIÀ STREET MARKET 24 DE OCTUBRE 2026

Tapas mexicanas con Jordi Salvatella



Precio: 0.00€

Horario: 12:30-14:00h

Fecha del curso: 06/05/2017

Impartido por: Jordi Salvatella

Lugar: Cookiteca Sarrià

¡Auténtico street food de mano de un experto!

Elaboración en directo y degustación de ***â€œSopecito de pollo con salsa roja tameada***â€**;** tortillas de trigo con pollo deshilachado al puro estilo mexicano

Image not readable or empty
tapaces/tapas_mexicanos.jpg

tacos_mexicanos

Jordi Salvatella: **empezó a temprana edad cocinando en los** fogones de casa de su abuela los deliciosos moles y otros platillos tradicionales mexicanos, se formó en la Universidad de Anahuac del norte, y en muchas escuelas de cocina como **Cordon bleu y Hoffman**. Ha trabajado junto a ***Albert Raurich, Albert Adrià y Nandu Jubany***. Actualmente dirige un grupo de 4 restaurantes en Barcelona y se reinventa en su trabajo dando cursos de cocina y talleres en su tiempo libre.

¡Reserva plaza para estar en primera fila!

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