

CURS D'INICIACIÓ A LA CUINA. 8 CLASSES (PG)



¡OFERTA!: 10% de descuento

ENTRANTS FRESQUETS

- Gaspatxo verd amb sardina marinada - Crema freda de cigrons amb pastanaga confitada - Amanida Waldorf amb hòsties d'arròs - Rotllets de carbassó amb pesto rosso

CARNS I AUS DELICIOSES

- Pavo tonnato - Secret ibèrric amb praliné d'avellanes - Conill a pepitoria

RECEPTES DEL MAR

- Musclos a la marinera - Calamars amb ceba - Llobarro clàssica amb patates fornera

CARPACCIOS I TARTARS

- Carpaccio de vedella amb cireres i oli de pistatxo - Fals steak tarter de tomate - Tarter de salmó amb cítrics - Carpaccio de bacallà amb tomàquet

PLATS FREDS PER A SOPARS D'ESTIU

- Amanida de quinoa vermella amb tomàquets secs i pesto - Broquetes de pollastre satay - Quiche de verdures de temporada amb pernil

TAPES DE REVETLLA

-Broqueta de gambes amb crema de mango - Montadito de truita de patata violeta -Chupito de crema de patata amb pop i oli picant - Tartalletes d'endívies caramel·litzades amb crema de roquefort - Cheesecake en got

Â

******Preu**

TallersÂ sueltos:Â Â Â Â Â 48â,-/taller

Pack de 3 tallers:Â 130â,-/3 tallersÂ

CURS COMPLET: 300â,-Â

25% de descompte amb el Carnet Jove, envia un email aÂ info@cookiteca.comÂ i et farem el descompte!

Â

******Per què et pot agradar aquest curs?**

-És unÂ curs molt complet i pràctic

-Està estructurat per temes, perquè puguis profunditzar en els ingredients i en les tècniques

-Les receptes són molt originals. Et permetrà nÂ aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents

-Amb elles podràs fer diferents menús amb els que sorprendràs a tothomÂ Â

-Els tallers sónÂ Â molt dinàmics i divertits

-Al final de classeÂ tastaràs les receptes

-Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuts

-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnïs! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.

Â

**** Com aprofitar el curs a tope?

-Participant activamentÂ a les classes

-Repetint les receptes a casa per poder resoldre dubtes al xat i a les classes següents

Â

****A quiÂ va dirigit?

A tots aquells que vulguin cuinar a casa de forma variada, saludable i econòmica. Persones que s'independitzen, formen una família oÂ Â aquells que mai havien tingut temps.

Â

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (PreuÂ 10 tallersÂ soltsÂ 450â,-, preuÂ **si reserves tot el curs complet: 375â,-**)

Â



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

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com