

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 10 CLASES (S) (M)



Precio: 395.00€

Horario: 11,30-13,30h

Fecha del curso: 24/01/2019

Impartido por: Elisabeth Cuevas

Lugar: Cookiteca Sarrià

Curso muy completo y práctico estructurado por temas, para que puedas profundizar en cada uno de forma individual.

Las recetas te permitirán **aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes**. Y al final, ¡las degustarás en clase!

TEMARIO

1. ARROCES: MIÉRCOLES 23/01

- Arroz de setas y butifarra -Risotto de calabaza -Arroz integral de verduras con romesco

2. LEGUMBRES Y VERDURAS: MIÉRCOLES 30/01

-Judías con almejas -Garbanzos con espinacas -Milhojas de verduras con pesto

3. SOPAS Y CREMAS: MIÉRCOLES 06/02

-Caldo de ave y crema de champiñones -Fumet de pescado y Sopa de pescado -Crema de guisantes y coco con puerro crujiente

4. PASTA Y SUS SALSAS: MIÉRCOLES 13/02

- Lasaña de verduras con pesto rosso -Tagliatelle con salmón y espárragos
- Fussilli con berenjenas y salsa de tomate especiado

5. HUEVOS: MIÉRCOLES 20/02

- Soufflé de tomatitos confitados con emmental -Tallarines de calabacín especiados con huevo poché -Quiche de verduras de temporada con jamón

6. CARNES: MIÉRCOLES 27/02

- Albóndigas -Solomillo de cerdo en salsa agridulce -Conejo en salsa verde

7. AVES: MIÉRCOLES 06/03

- Magret de pato con salsa de avellanas y espinacas “Codornices en escabeche” Pollo al curry

8. PESCADOS: MIÉRCOLES 13/03

- Salmón crujiente con verduritas “Mejillones con hinojo y coco” Calamares rellenos de verduritas

9. TAPITAS: MIÉRCOLES 20/03

- Falso steak tartar de tomate “Saquito de gambas al curry” Corte de crema de boniato con foie “Piruletas de butifarra negra” Lemon pie en vasito

10. MENÚ DE PASCUA: MIÉRCOLES 27/03

- Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental “Cordero con especias y patatas panadera -Mona de pascua tradicional

***¿Por qué te puede gustar?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.
- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.
- Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final degustarás las recetas
- Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

***¿A quién va dirigido?**

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 450€, precio **si reservas todo el curso completo: 375€**)



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....: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com