

INICIACIÓ CUINA

Cookiteca Valencia 223
October 2025

**Miércoles 1 de
Octubre**
19:30-21:30h



2. BELLA ITALIA (V)

Quà farem avui? Diferents tipus de pasta i delicioses salses per acompanyar-les A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Parmigiana de albergínia - Penne rigate amb gambes i espin

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 2 de
Octubre**
19:30-21:30h



2. BELLA ITALIA (S)

Quà farem avui? Diferents tipus de pasta i delicioses salses per acompanyar-les A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Parmigiana de albergínia - Penne rigate amb gambes i espin

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 2 de
Octubre**
11:30-13:30h



2. BELLA ITALIA (SM) IC

Quà farem avui? Diferents tipus de pasta i delicioses salses per acompanyar-les A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Parmigiana de albergínia - Penne rigate amb gambes i espin

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Miércoles 8 de
Octubre**
19:30-21:30h



3. MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (V)

Quà farem avui? Com triar la millor peàsa al mercat. Punts de cocció. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Cuixes de pollastre amb salsa de tomàquet especiada - Magret d'ànec ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 9 de
Octubre**
19:30-21:30h



3. MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (S)

Quà farem avui? Com triar la millor peàsa al mercat. Punts de cocció. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Cuixes de pollastre amb salsa de tomàquet especiada - Magret d'ànec ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 9 de
Octubre**
11:30-13:30h



3. MONOGRÀFIC DE CARNS I AUS (SM) IC

Quà farem avui? Com triar la millor peàsa al mercat. Punts de cocció. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Cuixes de pollastre amb salsa de tomàquet especiada - Magret d'ànec ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Miércoles 15
de Octubre**
19:30-21:30h



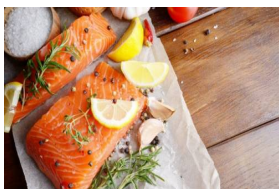
4. ESPECIAL PEIX (V)

Qualitat del peix, conservació i tipus de cocció. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Llobarro amb crema de coliflor - Musclos a la marinera - Calamars encebollados Aq ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 16 de
Octubre**
19:30-21:30h



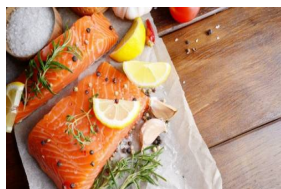
4. ESPECIAL PEIX (S)

Qualitat del peix, conservació i tipus de cocció. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Llobarro amb crema de coliflor - Musclos a la marinera - Calamars encebollados Aq ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

Jueves 16 de Octubre
11:30-13:30h



4. ESPECIAL PEIX (SM) IC

Qualitat del peix, conservació i tipus de cocció. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Llobarro amb crema de coliflor - Musclos a la marinera - Calamars encebollados Aq ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

Miércoles 22 de Octubre
19:30-21:30h



5. ENTRANTS AMB OUS (V)

Els ous son els aliments més populars i versàtils a la cuina, Farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Crema de carabassa amb ruca cruixent i ou escalfat - Shakshuka amb ous - Miniflanes de porro i ceba caramel·litzada ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

Jueves 23 de Octubre
19:30-21:30h



5. ENTRANTS AMB OUS (S)

Els ous son els aliments més populars i versàtils a la cuina, Farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Crema de carabassa amb ruca cruixent i ou escalfat - Shakshuka amb ous - Miniflanes de porro i ceba caramel·litzada ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

Jueves 23 de Octubre
11:30-13:30h



5. ENTRANTS AMB OUS (SM) IC

Els ous son els aliments més populars i versàtils a la cuina, Farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. Receptes - Crema de carabassa amb ruca cruixent i ou escalfat - Shakshuka amb ous - Miniflanes de porro i ceba caramel·litzada ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

Miércoles 29 de Octubre
19:30-21:30h



6. QUICHE, TATIN I MÉS (V) IC

Quà farem avui? Es donaran a conèixer receptes creatives i diferents de pastissos salats i trucs perquè quedin delicioses. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 30 de
Octubre**
19:30-21:30h



6. QUICHE, TATIN I MÉS (S) IC

Quà farem avui? Es donaran a conèixer receptes creatives i diferents de pastissos salats i trucs perquè quedin delicioses. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 30 de
Octubre**
11:30-13:30h



6. QUICHE, TATIN I MÉS (SM) IC

Quà farem avui? Es donaran a conèixer receptes creatives i diferents de pastissos salats i trucs perquè quedin delicioses. A més farem 3 receptes que tastarem al final de la classe. ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

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