

CUINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

COCINA CREATIVA- CURS COMPLET 4T 2021- PG



Preu: 485.00€

Horari:: 19,30-21:30h

Data del curs:: 30/09/2021

Impartit per: Borja Lopez

Lloc: Cookiteca Valencia 223

CUINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

Tallers de cuina avançada amb noves tècniques, combinacions d'ingredients sorprenents i emplatats "de disseny".

Amb el xef-instagramer @borjalopezz i degustació final amb una copa de vi.

Programa 4T 2021

1-ARROSSOS CREATIUS 2.0

(Passeig de Gràcia: dijous 30 de setembre/Sarria: divendres 1 d'octubre)

-Arròs verd de bacallà amb espinacs -Arròs cremós amb carpaccio de gamba -Arròs de secret ibèric amb poma caramel·litzada

2- TRUITES PER SIBARITES

(Passeig de Gràcia: dijous 7 d'octubre /Sarria: divendres 8 d'octubre)

-La truita de patates perfecta -Truita francesa a la japonesa -Truita oberta de pernil ibèric, pa amb tomàquet i mesclum

3- CUINA BOJA AMB BOLETS

(Passeig de Gràcia: dijous 14 d'octubre /Sarria: divendres 15 d'octubre)

-Bolets amb cremós de pinyons i rovell d'ou -Espuma de carbonara de bolets amb ou a baixa temperatura -Lasaña ràpida de bolets silvestres amb cansalada

4- PLATS DE CULLERA PER A SORPRENDRE

(Passeig de Gràcia: dijous 21 d'octubre /Sarria: divendres 22 d'octubre)

-Mongetes amb cloïsses per deixar sense alè -Cigrons amb bacallà, shitakes i ... -Les lleties de l'àvia millorades (si això fos possible)

5- BENVINGUTS CARNÍVORS

(Passeig de Gràcia: dijous 28 d'octubre /Sarria: divendres 29 d'octubre)

-Secret ibèric caramel·litzat amb mostassa -Paella d'entrecot amb piparras, bolets de temporada i maionesa trufada -Magret d'ànec amb pera i cremós de moniato

6- DEL MAR A LA TAULA

(Passeig de Gràcia: dijous 4 de novembre /Sarria: divendres 5 de novembre)

-Ensaladilla marinera com déu mana -Moll en fritura inversa amb les seves escates cruixents i crema de pastanaga -Berenjena farcida de tàrtar de tonyina vermella

7- TÈCNIQUES CREATIVES / CUINA MOLECULAR

(Passeig de Gràcia: dijous 11 de novembre /Sarria: divendres 12 de novembre)

-Yogur de foie amb Pedro Ximenez pa torrat i avellanes -Air baguette de pernil ibèric -La màgica esferificació d'oliva

8- ENTREPANS CREATIUS I SUCULENTS

(Passeig de Gràcia: dijous 18 de novembre /Sarria: divendres 19 de novembre)

-Lobster roll, l'entrepà més famós dels Estats Units. -Bocata de calamers en la seva tinta de Madrid 2.0 -De viatge a Turquia amb la millor pita de pollastre de el món

9- TAPES CREATIVES D'MOS

(Passeig de Gràcia: dijous 25 de novembre /Sarria: divendres 26 de novembre)

-Coca cruixent de shitakes -Chupa xups de formatge de cabra i maduixa -Lollipop de pollastre farcit de formatge i arrebossats amb nachos -El famós steak tartar trufat -Sashimi d'atún amb sorpresa

10- NADAL: MÉS ENLLÀ DELS CANELONS DE TOTA LA VIDA

(Passeig de Gràcia: dijous 2 de desembre /Sarria: divendres 3 de desembre)

-Caneló XXL d'ànec amb trompetes de la mort i foie -Caneló d'alvocat farcit de tonyina vermella -Caneló de

carbassó farcit de brandada de bacallà

Borja cuadrat

Image not readable or empty
/source/Borja%20cuadrat.png

Borja López

"Cuiner des de els setze anys, apassionat de la cuina des de petit. He passat per més de 20 restaurants on he après cuines de tot el món. Els últims han sigut d'alta gastronomia amb estrella Michelin!

En els meus viatges m'agrada descobrir nous sabors i ingredients per incloure en el meu repertori, sempre intento envoltar-me de grans professionals per aprendre constantment i estar al dia de les noves tendències gastronòmiques!

M'encanta fer cursos com el que us proposo per compartir la cuina!"

¿QUE PORTAR?

Davantall, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobri i moltes ganes de passar-ho bé!

Horari

Cookiteca Passeig de Gràcia

Dijous 11:30-13:30h

19:30-21:30h

Cookiteca Sarrià

Divendres 11:30-13:30h

19:30-21:30h

Contacte

Tf +932 059 373

info@cookiteca.com

Preu

Tallers solts: 55€

Pack de 3 tallers: 150€ [CLICA AQUÍ](#)

Curs complet: 485€

Amb el Carnet Jove 25% de descompte en curs complet i 2x1 en tallers, envia un email a info@cookiteca.com i et farem el descompte!

Per què et pot agradar aquest curs?

- És un curs molt complet i pràctic
- Està estructurat per temes, perquè puguis aprendre moltes tècniques i emprar molts ingredients diferents
- Les receptes són molt originals. Amb elles podràs fer diferents menús amb els que sorprendràs a tothom
- Els tallers són molt dinàmics i divertits
- Al final de classe tastaràs les receptes
- Coneixeràs gent amb les mateixes inquietuts
- I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoïnis! Podràs fer-la en un altre horari o en el trimestre següent.**

Com aprofitar el curs a tope?

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



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