cookiteca
TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

COCINA CREATIVA- CURS COMPLET 1T 2022- S



Preu: 450.00€

Horari:: 11,30-13:30h

Data del curs:: 19/01/2022

Impartit per: Borja Lopez

Lloc: Cookiteca Sarrià

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 1T 2022

1-ARROSSOS CREATIUS 3.0

(Sarrià: Dimecres 19/01 - Passeig de Gràcia: Dijous 20/01)

-Arròs negre del senyoret -Arròs cremós magret, trompetes i foie -Risotto de pera, gorgonzola i pernil ibèric

2- TRUITES PER SIBARITES

(Sarrià: Dimecres 26/01 - Passeig de Gràcia: Dijous 27/01)

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

3-MOMENT CARXOFA

(Sarrià: Dimecres 02/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 03/02)

-Crema de carxofa amb ou a baixa temperatura amb oli de pernil i menta fregida -Carxofa confitada amb cremós de foie i pernil d'ànec -Chips de carxofa amb mel de mil flors i formatge de cabra

CUINA BOJA AMB BOLETS

(Sarrià: Dimecres 02/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 03/02)

-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

(Sarrià: Dimecres 09/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 10/02)

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

5- BENVINGUTS CARNÍVORS

(Sarrià: Dimecres 16/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 17/02)

-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

(Sarrià: Dimecres 23/02 - Passeig de Gràcia: Dijous 24/02)

-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

(Sarrià: Dimecres 02/03 - Passeig de Gràcia: Dijous 03/03)

-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

(Sarrià: Dimecres 09/03 - Passeig de Gràcia: Dijous 10/03)

-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 DE MOS

(Sarrià: Dimecres 16/03 - Passeig de Gràcia: Dijous 17/03)

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

10- MENÚ NO TRADICIONAL DE PASQUA

(Sarrià: Dimecres 23/03 - Passeig de Gràcia: Dijous 24/03)

-Pèssols amb ou a baixa temperatura –Bacallà amb escuma de tomàquet-Corona de pasqua de pasta de full amb crema

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?

Davantal, 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

Dimcres 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: **450€**

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, perque 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