

cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

CUINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

COCINA CREATIVA- CURS COMPLET 1T 2022- S



Preu: 360.00€

Horari:: 19,30-21:30h

Data del curs:: 04/05/2022

Impartit per: Borja Lopez

Lloc: Cookiteca Sarrià

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

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

Programa 2T 2022

1. ARROSSOS CREATIUS 3.0

Sarrià: Dimecres 04/05

-Risotto de sípia, mascarpone i safrà - Arròs "arromescat" de rap i gambes amb un cremós

d'all's rostits -Arròs "socarrat" i els seus secrets

2. ITÀLIA BELLISSIMA

Sarrià: Dimecres 11/05

-Gnocchi al pesto i guanciale -Parmigiana di melanzane -Torta pa di stelle

3.TAPES CREATIVES DE MOS II

Sarrià: Dimecres 18/05

-Cornette de tàrtar de salmó amb melmelada de maduixa, crema de brie i alvocat -Rollet vietnamita- El bunyol de bacallà fundent definitiu -Coca fina i cruixent amb roast "beef" de magret d'ànec amb un chutney de ceba caramel·litzada i taronja, de l'hort i iogurt grec amb menta -Fresc, fregit, cruixent i sorprenent (plat sorpresa)

4. CUINA AMB TÈCNIQUES DE VANGUARDIA

Sarrià: Dimecres 25/05

-Escuma de carbonara amb ou a baixa temperatura -Coral amb textures del mar

-Ravioli de gamba farcit de bolets amb el suc

5. DEL MAR A LA TAULA II

Sarrià: Dimecres 01/06

-Tiradito nikkei de salmó soasat, alvocat, crema de moniato i coriandre -Gyozas cruixents de pop amb verdures asiàtiques amb maig japo -Marmitako de tonyina vermella amb gambons

6. CARNÍVORS II

Sarrià: Dimecres 08/06

-Taco de presa ibèrica amb salsa teriyaki, cogombre adobat, mesclum i cremós d'alvocat-Fuixet ibèric amb salsa de pebre verd i patates hasselback -Bao de confit d'ànec, foie poele, salsa hoisin, menta fresca i maionesa de taronja

7. PLATS ESTIUENCS D'ESTRELA MICHELIN

Sarrià: Dimecres 15/06

-Gaspatxo de maduixes amb tàrtar d'alvocat i gambes -All blanc amb oli de taronja i carpaccio de viera i terra de pernil ibèric -Caballa marinada amb cremós d'albergínia fumada al moment, stracciatella i una clorofil·la d'alfàbrega

8. ÍNDIA AMB TOTS ELS SEUS SABORS I ESPÈCIES

Sarrià: Dimecres 22/06

-Curry de verd de llagostins i espinacs -Butter chicken masala -Acompanyants típics hindus: Arròs basmati aromatitzat amb safrà, chapati (pa a la paella), samoses de verdures

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 Sarrià

Dimecres 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, 8 TALLERS: 360€

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