

CUINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

MOMENT CARXOFA - S



Preu: 55.00€

Horari:: 19,30-21,30h

Data del curs:: 02/02/2022

Impartit per: Borja López

Lloc: Cookiteca Sarrià

Receptes gourmet per a moments especials

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

MOMENT CARXOFA

- 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

MOMENTO ALCACHOFA

Sarrià: Miércoles 02/02 - Passeig de Gràcia: Jueves 03/02

- Crema de alcachofa con huevo a baja temperatura con aceite de jamón y menta frita
- Alcachofa confitada con cremoso de foie y jamón de pato -Chips de alcachofa con miel de mil flores y queso de cabra
- Chips de carxofa amb mel de mil flors i formatge de cabra

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!



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