



INICIACIÓ CUINA

XERRADA-TALLER. JAUME FÀBREGA I LA CUINA DE LA COSTA BRAVA



Preu: ~~60.00€~~ **54.00€**

Horari:: 19-22h

Data del curs:: 18/06/2019

Impartit per: Jaume Fà brega

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 10% de descompte

"La cuina dels pescadors de la Costa Brava és sens dubte una de les més variades i sofisticades de la mediterrània"

La xerrada amb Jaume Fàbrega que ens permetrà entendre els orígens de la cuina marinera i dels "tapers", els treballadors del suro de l'Empordà.

Alguns dels plats que van inventar són emblemàtics de la cuina catalana: suquets, mar i muntanya, arrossos ...

Després, **de la mà de Rosa María García realitzarem, acompanyats de Jaume, les següents receptes dels seus llibres:**

-Suquet

-Fideus a la cassola

-Rostit amb botifarra crua

-Cremat

Degustació amb una copa de vi!

Image not readable or empty

best_bouillabaisse_marseille_traditional_bouillabaisse-942

Image not readable or empty

fideus cremat

presentacio_tapers_fabrega_sep_7

Image not readable or empty
/source/presentacio_tapers_fabrega_sep_7.jpg

La Cuina més exquisida de la Costa Brava. Els Tapers

www.cookiteca.com
Correu electrònic:
info@cookiteca.com