

INICIACIÓ CUINA

7. CARPACCIO I TARTARS ICS



Preu: 50.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 08/06/2023

Impartit per: Elisabeth Cuevas

Lloc: Cookiteca Sarrià

Com preparar un carpaccio. Diferents tipus de tartar.

100% pràctic, amb tast i una copeta de vi!

Receptes

- Envolitini de carpaccio de vedella
- Tartare de salmó fresc i fumat amb cremita de porro
- Carpaccio de bacallà amb la seva crema de tomàquet a l'estil del gaspatxo

Aquest taller forma part del curs d'INICIACIÓ A LA CUINA

[Consulta el temari AQUI](#)

Reserva el curs complet amb un preu molt especial. (Preu 10 tallers 480€, preu si reserves tot el curs complet: 425€)



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