

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## INICIACIÓ CUINA

### INICIACIÓ A LA CUINA- CURS COMPLET 2T 2024-SARRIÀ (SM)



**Preu: 450.00€**

**Horari:: 11:30-13:30h**

**Data del curs:: 11/04/2024**

**Impartit per: Rosa M**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

**Les bases de la cuina. Curs pràctic estructurat per temes, per a que puguis aprendre moltes tècniques i utilitzar molts ingredients diferents. Amb degustació!**

### INICIACIÓ CUINA- 2r Trimestre 2024

#### CONTINGUT DEL CURS

##### 1. ARROSSOS (Dijous 11 abril )

-Arròs a banda - Arros sec amb ibèrics i romesco - Risotto de remolatxa amb cansalada viada i gorgonzola

##### 2. BELLA ITÀLIA (Dijous 18 abril)

Farem pasta fresca i les següents receptes: -Carbonara amb confit d'ànec - Lasanya tèbia d'estiu amb pesto - Orzo amb espàrrecs i ceps secs i cremós de formatge fumat

##### 3. ESPECIAL CARN (Dijous 25 abril)

-Wellington salsa Pedro Ximenez - Secret de porc ibèric amb pure de pastanaga i brou de ceba torrada - Parmentier de patata trufada

##### 4. MONOGRÀFIC D'AUS (Dijous 02 maig)

- Magret d'ànec amb confitura de poma i passes - Gall dindi tonnato - Alitas de pollastre caramel·litzades amb salsa de soia

#### **5. RECEPTES DE LA MAR (Dijous 09 maig)**

-Lluç en salsa verda - Salmó glacejat de salsa taronja i sèsam - Llagostins especiados amb salsa de coco

#### **6. ENTRANTS FRESCOS (Dijous 16 maig)**

- Caneló de brandada - Tatin de pebrots de colors - Gaspaxo de maduixes amb gambes i el seu oli

#### **7. CARPACCIOS I TARTARS (Dijous 23 maig)**

- Envolitini de carpaccio de vedella - Tartare de salmó fresc i fumat amb cremita de porro - Carpaccio de bacallà amb salsa cremosa de tomàquet

#### **8. MENÚ ORIENTAL (Dijous 30 maig)**

- Spring rolls - Wok de verdures i vedella setinada – Broquetes de salmó teriyaki

#### **9. TAPES DE BERBENA (Dijous 06 juny)**

- Biscottini de fruits secs - Cremeta d'anacardos i espàrregs - Xampinyons farcits a la provençal - Mini coca de seitons amb maduixes - Bombons de gorgonzola

#### **10. BUFET PER A SOPARS D'ESTIU (Dijous 13 juny)**

- Entrant de pasta amb tomàquets secs al sol i el seu oli d'herbes - Crema de musclos amb oli de cítrics - Pa mediterrani - Broquetes de pollastre amb salsa Satai

#### **Horaris:**

**Dijous 11:30-13:30h**

**Lloc:** Major de Sarrià 74, 08017 Barcelona

**Portar:** Davantal, tupper perquè puguis portar el menjar en el cas que sobre i moltes ganes de passar-ho bé!

#### **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

-Tindràs la possibilitat de **contactar amb el xef en un xat**.

**-I molt important: si no pots venir a alguna classe, no t'amoanis! 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

### A qui va dirigit?

A tots aquells que vulguin cuinar a casa de forma variada, saludable i econòmica. Persones que s'independitzen, formen una família o aquells que mai havien tingut temps.



**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](http://www.cookiteca.com)  
Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)