

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## INICIACIÓ CUINA

### INICIACIÓ A LA CUINA CURS COMPLET 2T 2026 (V)



**Preu: 400.00€**

**Horari:: 19:30-21:30h**

**Data del curs:: 15/04/2026**

**Impartit per: Elisabeth Cuevas**

**Lloc: Cookiteca Valencia 223**

**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 2026

#### CONTINGUT DEL CURS

##### 1. ARROSSOS II Dimecres 15/04

Diferents tipus d'arrossos i coccions.

Paella de botifarra i verdures, Arròs caldós de lluç i gambes, Risotto verd

##### 2. SABORS D'ITÀLIA

Dimecres 22/04

Tagliatelle a la carbonara tradicional, Lasanya tèbia d'estiu amb pesto, Rigatone amb tomàquets secs al sol i oli d'herbes

### **3. CARNES DELICIOSES**                      **Dimecres 29/04**

Wellington de carn picada amb duxel de ceba i bolets, Secret de porc ibèric marinat amb albergínies, Timbala de pollastre amb cherrys i alfàbrega

### **4. PESCATS TOP**                              **Dimecres 06/05**

Carpaccio de bacallà, Rap amb olives negres i salsa de pèsols Llagostins especiats amb salsa de coco

### **5. CUINA EN FRED**                         **Dimecres 13/05**

Involtini de carpaccio de vedella, Canelons de carabassó amb tonyina, Pastís va fregir de patata amb gambes.

### **6. MASSES MOLT VERSÀTILS** **Dimecres 20/05**

Rotllets de massa tall farcits de carn i salsa de tomàquet confitat, Coca de recapti amb ceba caramel·litzada i formatge de cabra, Tatín de porros

### **7. MENÚ ORIENTAL**                         **Dimecres 27/05**

Spring rolls, Wok de verdures i vedella setinada, Gyozes de gambes

### **8. TAPES DE REVETLLA**                    **Dimecres 03/06**

Tartare de Salmó fresc amb salsa cítrica sobre cabdell, Mini coca d'aladrocs amb cherry caramel·litzat, Cremós de patata amb polp i oli de pebre roig, Fals bistec tàrtar de tomàquet

### **9. BUFET PER A SOPARS D'ESTIU**         **Dimecres 10/06**

Fideúa de marisc, Crema freda d'escalivada, Coca d'albergínies i ruca amb idiazábal, Ensalada russa a l'aroma d'escabetx

**Horaris:** Dimecres 19.30-21.30h

**Local:** Valencia 223, 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  
Correu electrònic:  
info@cookiteca.com