

MONOGRÁFICS DE CUINA

CUNIA PERUANA: CEVICHES I TIRADITOS



Preu: 70.00€

Horari:: 19:00-21:00h

Data del curs:: 20/05/2021

Impartit per: Alejandra Ormeño

Lloc: Cookiteca Valencia 223

¡OFERTA!: 2x1

Que és el ceviche?

Originari de tota la costa de l'Pacífic, el ceviche és un plat de peix cuinat amb llimona.

Tot i que altres països de el continent americà van trobar la seva forma tradicional de cuinar-lo, avui representa el plat nacional de l'Perú i hi ha infinitat de maneres de preparar-lo.

El ceviche és el matrimoni perfecte entre peix fresc i la llimona, ressaltant la frescor i humilitat del producte.

Tots dos productes han de ser frescos i de temporada ja que seran la clau per aconseguir el millor resultat.

Receptes:

- Ceviche clàssic de reig
- Ceviche Nikkei de tonyina amb llet de tigre de pinya i rocoto
- Tiradito apaltado

Aprendrem també tècniques de tall de peix, elaboració de llet de tigre clàssica, fumet de peix i molt més.

ceviches alejandra

Image not readable or empty
/source/ceviches alejandra.jpg

*** Maria Alejandra Ormeño, xef peruana, resideix a Barcelona fa més de 13 anys.

A Barcelona ha treballat en restaurants com Can Jubany o el Restaurant Hotel Pullman entre d'altres. Actualment és Xef Executiva de l'AjÍ, restaurant de menjar Nikkei (fusió peruanojaponesa) amb un Plat Michelin desde 2017.

Li encanta la idea de poder compartir els seus coneixements sobre la cuina peruana!



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