

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## AN INTRODUCTION TO COOKING

E



**Price: 130.00€**

**Time: 20-22h**

**Date: 26/09/2019**

**Teacher: Equipo Cookiteca**

**Place: Cookiteca Sarrià**

### **\*INDICAR EN COMENTARIOS LAS 3 CLASES ESCOGIDAS**

**Curso muy completo y práctico estructurado por temas**, para que puedas profundizar en cada uno de forma individual.

Las recetas te permitirán **aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes**. Y al final, ¡las degustarán en clase!

#### **1-ARROCES (Jueves 26 de Septiembre)**

-Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada -Arroz seco de butifarra y verduras

#### **2- PASTA Y SUS SALSAS (jueves 3 de octubre)**

-Lasaña con radicchio y gorgonzola -Tagliatelle con salmón y espárragos-Fusilli con berenjena y salsa de tomate confitado

#### **3-MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES (jueves 10 de octubre)**

-Fricandó -Conejo al ajillo –Magret de pato con salsa agri dulce

#### **4-ESPECIAL PEIXOS (jueves 17 de octubre)**

-Salmon en papillote -Mejillones a la marinera -Suquet de pescado

#### **5- TARTAS SALADAS (jueves 24 de octubre)**

Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de pimientos de 3 -Coca de espárragos con crema de anacardos.

#### **6- POSTRES SORPRENDENTES (jueves 31 de octubre)**

Cake de queso, nueces y pasas.-Coca de Llavaneres.- Sara con mantequilla de café

#### **7- MENU DE MEDIODIA CON INVITADOS! (jueves 7 de Noviembre)**

Risotto verde con Gambas- Carrilleras estofadas al aroma de romero.. Cheesecake

#### **8- Básico de cocina JAPONESA ( jueves 14 de Noviembre)**

-Edamame- Gyozas de Carne y verduritas- Sopa de miso- Yakisoba de carne.

#### **9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (jueves 21 de Noviembre)**

Chupito de foie con manzana caramelizada -Brocheta de viera con salsa de ciruelas -Aperitivo crujiente de butifarra -Dados de atún marinados en aceite de hierbas y cremita de brócoli

#### **10-MENU DE NAVIDAD (jueves 28 de Noviembre)**

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets -Canelones de confit de pato -Turrón crujiente de chocolate

#### **\*¿Por qué te puede gustar?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.
- Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.
- Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.
- Los talleres son muy dinámicos y divertidos
- Al final degustarás las recetas
- Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Tendrás la posibilidad de **contactar con el chef a través de un chat.**

**-Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

#### **\*¿A quién va dirigido?**

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

## **\*Horarios**

**Cookiteca Sarrià**

**Jueves de 20:00 a 22:00h Inicio 26 de septiembre 2019**

**Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 480€, precio si reservas todo el curso completo: 395€)**



**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** EN - Phone 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa....:** m

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

Mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)