



AN INTRODUCTION TO COOKING

5. CARPACCIOS AND TARTARS



Price: 48.00€

Time: 20:00-22:00h

Date: 21/05/2020

Teacher: Rosa Maria Garcia

Place: Cookiteca Sarrià

¡Aprende a hacer platos deliciosos y sofisticados!

Cocina sin fuego, para que disfrutes de todo el sabor del pescado, carne o verduras.

Recetas

Carpaccio de ternera con cerezas y aceite de pistachos

Falso steak tartar de tomate

Tartar de salmón con cítricos

Carpaccio de bacalao con tomate

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA

[Consulta el temario AQUI](#)

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 8 talleres 384€, precio si reservas todo el curso completo:340€)



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

Mail:

info@cookiteca.com