cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE

Price: 340.00€

Time: 13:00-15:00h

Date: 25/04/2020

Teacher: Rosa Maria Garcia

Place: Cookiteca Valencia 223

Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender **muchas técnicas** y usar diferentes ingredientes. **¡Con degustación!**

INICIACIÓN A LA COCINA- 2º Trimestre 2020
25 de abril a 13 de junio de 2020- Sàbados

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES MARINEROS

Diferentes tipos de arroces y cocciones:

Arroz caldoso de bogavante, Paella de pescado, Risotto Nero di Mare

2. PASTA FRESCA

Realizaremos pasta fresca:

Lasaña de verduras con pesto rosso, Tortellini con salmón y salsa de espárragos, Tagliatelle con salsa putanesca

3. **COCINA CATALANA**

Recetas tradiconales de la cocina catalana.

Garbanzos a la catalana, Escabeche, Fricandó

4. **TARTAS SALADAS**

Se darán a conocer recetas creativas y distintas de tartas saladas y trucos para que queden muy ricas.

Quiche de calabaza con gorgonzola, Tatín de pimientos escalivados, Coca de “recapte”

5. **CARPACCIOS Y TARTARES**

¡Aprende a hacer platos deliciosos y sofisticados!

Carpaccio de ternera con cerezas y aceite de pistacho, Falso steack tartar de tomeate, Tartar de salmón con cítricos,

Carpaccio de bacalao con tomate

6. RECETAS DEL MAR

Encontra todo el sabor del mar...

Mejillones a la marinera, Calamares rellenos de verduras, Suquet de pescado y marisco

7. COCINA JAPONESA

Las recetas más clásicas de origen asiático

Sushi, dos tipos de maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki

8. TAPAS DE VERBENA

Tapas de verbena para sorprender a tus invitados

Tataki de atún, Milhojas de morcilla y manzana, Torta de queso brie con berenjena, Eclaire salado, Chupito de espárragos con pulpo

Horarios: **Del 25 de abril al 13 de junio de 2020- Sàbados 13:00-15:00h**

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

¿Por qué te puede gustar?

-Es un curso muy completo y práctico.

-Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.

-Las recetas son muy originales. 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 indpendizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

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