

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## AN INTRODUCTION TO COOKING

### INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE



**Price:** ~~395.00€~~ **355.50€**

**Time:** 11,30-13,30h

**Date:** 01/10/2020

**Teacher:** Elisabeth Cuevas

**Place:** Cookiteca Sarrià

**¡OFFER!:** 10% of discount

**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- 4º Trimestre 2020**

**1 de octubre al 3 de diciembre**

#### CONTENIDO DEL CURSO

##### **1-ARROCES (Sarrià: Jueves 1 de octubre)**

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

##### **2- PASTA Y SUS SALSAS (Sarrià: Jueves 8 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 (Sarrià: Jueves 15 de Octubre)**

-Fricandó -Conejo al ajillo –Magret de pato con salsa agridulce

#### **4--ESPECIAL PESCADO (Sarria: Jueves 22 de Octubre)**

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

#### **5- TARTAS SALADAS (Sarria: Jueves 29 de Octubre)**

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

#### **6- POSTRES SORPRENDENTES**

**(Sarria: Jueves 5 de Noviembre)**

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

#### **7- MENU DE MEDIODIA CON INVITADOS!**

**(Sarria: Jueves 12 de Noviembre)**

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

#### **8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA**

**(Sarria: Jueves 19 de Noviembre)**

-Edamame- Gyozas de Carne y verduras- sopa de miso-Yakisoba de carne.

#### **9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS**

**(Sarria: Jueves 26 de Noviembre)**

- Saquitos de salmón con queso feta al eneldo

-Mini hamburguesa de ternera, foie y frutos secos - Tempura de colores con gambas

- Crujientes de jamón con puntas de espárragos - Galets rellenos de brandada con salsa de pimientos del piquillo

#### **10-MENU DE NAVIDAD 2020**

**(Sarria: Jueves 3 de Diciembre)**

- Canelon de berengena y atun -Parmentier de setas y foie asado -Dorada con escamas de patata - Tronco de Navidad

**Horarios: Jueves 11,30 a 13,30h**

**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 independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!



**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

**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)