

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## AN INTRODUCTION TO COOKING

### INTRODUCTION TO COOKING- PACK 3 WORKSHOPS



**Price:** 130.00€

**Time:** 11:00-13:00h

**Date:** 23/04/2020

**Teacher:** Rosa Maria Garcia

**Place:** Cookiteca Sarrià

**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**

**23 de abril a 11 de junio de 2020- Jueves**

#### **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 tradicionales 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 steak tartar de tomate, 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, Eclair salado, Chupito de espárragos con pulpo

**Horarios:** Del 23 de abril al 11 de junio de 2020- Jueves 11:00-13:00

**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 Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Phone

93 493 205 93 73

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

80 82 143

**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)