cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING- PACK 3 WORKSHOPS



Price: 130.00€

Time: 20:00-22:00h

Date: 30/09/2020

Teacher: Elisabeth Cuevas

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- 4º Trimestre 2020
30 de septiembre al 2 de diciembre

1-ARROCES (Passeig de Gràcia: Miércoles 30 Septiembre)

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

2- PASTA Y SUS SALSAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 7 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

(Passeig de Gràcia : Miércoles 14 de Octubre)

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

4--ESPECIAL PESCADO (Passeig de Gràcia : Miércoles 21 de Octubre)

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

5- TARTAS SALADAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 28 de Octubre)

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

6- POSTRES SORPRENDENTES

(Passeig de Gràcia: Miércoles 4 de Noviembre)

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

7- MENU DE MEDIODIA CON INVITADOS!

(**Passeig de Gràcia : Miércoles 11 Noviembre)**

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

8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA

(Passeig de Gràcia : Miércoles 19 de Noviembre)

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

9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS

(Passeig de Gràcia : Miércoles 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

(Passeig de Gràcia : Miércoles 2 de Diciembre)

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

Horarios: **Miércoles 20:00-22:00h**

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!

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
Mail:
info@cookiteca.com