

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



AN INTRODUCTION TO COOKING

INTRODUCTION TO COOKING- PACK 3 WORKSHOPS



Price: 130.00€

Time: 20:00-22:00h

Date: 01/10/2020

Teacher: Elisabeth Cuevas

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- 4º Trimestre 2020
1 de octubre al 3 de diciembre



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 agri dulce

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 Llaveneres.- 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 verduritas- 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 11:30h-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 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