

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

AN INTRODUCTION TO COOKING

FISH



Price: 48.00€

Time: 11,30-13,30h

Date: 11/02/2021

Teacher: Elisabeth Cuevas

Place: Cookiteca Sarrià

Cómo distinguir la calidad del pescado, modo de conservación y diferentes tipos de cocción.

Además haremos **3 recetas que degustaremos al final de la clase.**

Recetas

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde

Salmon confitado con cítricos y crema de chirimía

Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja

Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA

[Consulta el temario AQUÍ](#)

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres 480€, precio si reservas todo el curso)

completo: 395€)



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