

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## AN INTRODUCTION TO COOKING

### INTRODUCTION TO COOKING- FULL COURSE



**Price:** 460.00€

**Time:** 11:30-13:30

**Date:** 08/01/2026

**Teacher:** Equipo Cookiteca

**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- 1º Trimestre 2026

#### CONTENIDO DEL CURSO

##### 1. ARROCES 08/01 o 15/01

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz butifarra y alcahofas, Risotto de setas, Arroz negro caldoso

##### 2. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS 22/01

Mostraremos cómo hacer la pasta fresca y realizaremos diferentes recetas: Tagliatelle con salsa de espinacas a la crema, Lasaña de verduras con pesto rosso, Pasta a la putanesca

##### 3. MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF 29/01

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Roastbeef con salsa de oporto y jugo de cocción, acompañada de patatas dauhpinoise. Solomillo de cerdo con salsa agri dulce

#### **4.COCINA CON PESCADOS 05/02**

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde, Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía, Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja

#### **5.ENTRANTES CON HUEVOS 12/02**

Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos poché con gambas y setas, Quiche de verduras de temporada con jamón

#### **6.CALDOS Y CREMAS 19/02**

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema

Caldo de ave y crema de champiñones, Fumet de pescado y Sopa de pescado, Crema de guisantes y coco con puerro crujiente

#### **7.GUISOS DE LA ABUELA 26/02**

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado.

Garbanzos con espinaca, Conejo al ajillo, Fricandó de ternera clásico

#### **8.COCINA ASIÁTICA 05/03**

Introducción, recetas básicas

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki

#### **9.TAPITAS 12/03**

Tartar de salmón, Crujientes de verduras con obleas de arroz, Tartaletas de manzana con queso de cabra y aceite romero, Ravioli de calabacín carne y setas, Chupito de berengena

#### **10.MENÚ DE PASCUA 19/03**

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de Pascua tradicional (Sara)

**Horarios:** Jueves 11:30-13:30h

**Local:** Carrer Major de Sarria 74

**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](http://www.cookiteca.com)

Mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)