

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## MASTER KIDS COOKING

Master kids

**Price:** 300.00€

**Time:** 17,30:00-19:15h

**Date:** 19/04/2023

**Teacher:** Equipo interno

**Place:** Cookiteca Sarrià



¡Un extraescolar muy original!

**CURSO DE COCINA PARA NIÑOS DE 6 A 12 AÑOS\*** con el objetivo de desarrollar su creatividad, sus buenos hábitos alimentarios y su capacidad de trabajar en equipo.

**Elaborarán recetas saludables** que podrán luego repetir fácilmente en casa, **aprendiendo cómo utilizar diferentes ingredientes, utensilios, técnicas y cocciones básicas.**

\*Para otras edades, consultar.

### Talleres:

#### 1.CROQUETAS PERFECTAS (València, Sábado 15 de abril)

-Bechamel-Croquetas de jamón -Croqueta de boletus -Croquetas de gambas con cebolla caramelizada

#### 2.ARROCES III (València, Sábado 22 de abril)

-Paella Marinera - Arroz negro caldoso

### **3.HUEVOS II (València, Sábado 29 de abril)**

-Tortilla de calabacín - Soufle de queso - Huevos revueltos a la francesa

### **4.ESPECIAL CANELONES (València, Sábado 6 de mayo)**

-Canelones de pollo y jamón -Canelones de verduras con bechamel de albahaca

### **5.SOLOMILLO WELLINGTON (València, Sábado 13 de mayo)**

-Preparado con aromas cítricos, reducción de Pedro Ximenez.

-Base de parmentier de patata y guisantes salteados con mantequilla

### **6.PESCADOS III (València, Sábado 20 de mayo)**

-Albondigas de pescado en salsa verde -Salmón hojaldrado con verduras y muselina de limón

### **7.ESPECIAL SUSHI (València, Sábado 27 de mayo)**

-Preparación de arroz -Maki de salmón rebozado y frito -Sushi de pollo al estilo Cesár

-Tortilla tamagoyaki de jamón y queso

### **8.MÉXICO LINDO (València, Sábado 3 de junio )**

-Burrito de gambas -Burritos de pollo -Guacamole original con totopos

### **9.POSTRES RÁPIDOS (València, Sábado 10 de junio)**

-Mini cheesecake -Mousse de chocolate -Flores de manzana

### **10.APERITIVOS DE VERANO (València, Sábado 17 de junio)**

-Ensaladilla de patata murciana -Tartaletas crujientes de gambas

-Minis de coca de recapta de jamón -Queso de cabra con mermelada de tomate y pistachos.

**Con tast para los papás!**

**Horarios:** Miércoles 17,30:00h a 19:15h

**Local:** Major de Sarrià 74

**Qué hay que traer:** delantal y tupper

**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)