

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Sarrià January  
2025

**Jueves 9 de  
Enero**  
19:30-21:30h



### 0. ARROCES (S)

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz seco de ibéricos Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Miércoles 15  
de Enero**  
19:30-21:30



### INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2025 CURSO COMPLETO (V)

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 2025 ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€450.00

**Miércoles 15  
de Enero**  
19:30-21:30h



### 1. ARROCES (V)

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz seco de ibéricos Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 16 de  
Enero**  
19:30-21:30



## **INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2025 CURSO COMPLETO (S)**

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 2025 ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

**€450.00**

**Jueves 16 de  
Enero**  
19:30-21:30h



## **1. ARROCES (S)**

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz seco de ibéricos Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

**€55.00**

**Sábado 18 de  
Enero**  
12:30-15:00



## **INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2025 CURSO COMPLETO (VS)**

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 2025 ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

**€450.00**

**Sábado 18 de  
Enero**  
12:30-14:30h



## **1. ARROCES (VS)**

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Arroz seco de ibéricos Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

**€55.00**

**Miércoles 22  
de Enero**  
19:30-21:30h



## 2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (V)

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salmón y espárragos - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 23 de  
Enero**  
19:30-21:30h



## 2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (S)

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salmón y espárragos - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 25 de  
Enero**  
12:30-14:30h



## 2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (VS)

¿Qué haremos hoy? Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores. Recetas - Elaboración de pasta fresca - Tagliatelle con salmón y espárragos - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 29  
de Enero**  
19:30-21:30h



## 3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (V)

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo decocción y patatas dauhpinoise -Solomillo de cerdo marinado Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCI ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 30 de  
Enero**  
19:30-21:30h



### 3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (S)

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo decocción y patatas dauhpinoise -Solomillo de cerdo marinado Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCI ...

€55.00

**Local:** Cookiteca Sarrià

**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Cualquier ubicación

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

E-mail:

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