

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Sarrià January
2026

Jueves 8 de
Enero
19:30-21:30



INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 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 2026 ...

€460.00

Local: Cookiteca Sarrià

Jueves 8 de
Enero
11:30-13:30



INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 CURSO COMPLETO (SM)

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 ...

€460.00

Local: Cookiteca Sarrià

Jueves 8 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 Butifarra y Alcachofras Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

**Miércoles 14
de Enero
19:30-21:30**



**Miércoles 14
de Enero
19:30-21:30h**



**Jueves 15 de
Enero
11:30-13:30h**



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



INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 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 2026 ...

€460.00

Local: Cookiteca Valencia 223

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 Butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

€55.00

Local: Cookiteca Valencia 223

1. ARROCES (SM)

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 butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

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 butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

Sábado 17 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 butifarra y alcachofas Risotto de setas Arroz negro caldoso ...

€55.00

Local: Cookiteca Valencia 223

Sábado 17 de Enero
12:30-15:00



INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2026 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 2026 ...

€460.00

Local: Cookiteca Valencia 223

Miércoles 21 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 salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

€55.00

Local: Cookiteca Valencia 223

Jueves 22 de Enero
11:30-13:30h



2. PASTA FRESCA Y MUCHO MÁS (SM)

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

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

Jueves 22 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 salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

Sábado 24 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 salsa de espinacas a la crema - Lasaña de verduras con pesto rosso - Pasta a la putanesca

€55.00

Local: Cookiteca Valencia 223

Miércoles 28 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 con salsa de oporto y jugo decocción acompañada patatas dauphinoise - Solomillo de cerdo con salsa agridulce Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

€55.00

Local: Cookiteca Valencia 223

Jueves 29 de Enero
11:30-13:30h



3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (SM)

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

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

Jueves 29 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 con salsa de oporto y jugo decocción acompañada patatas dauphinoise - Solomillo de cerdo con salsa agridulce Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

**Sábado 31 de
Enero**
12:30-14:30



3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (VS)

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

€55.00

Local: Cookiteca Valencia 223

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

E-mail:

info@cookiteca.com