



INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Valencia 223
March 2024

**Miércoles 1 de
Febrero**
19:30-21:30h



3. MONOGRÁFICO DE CARNES ICV

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef con salsa de oporto con jugo de cocción -Solomillo de cerdo marinado - Patatas dauhpinoise -Puré de calabaza. Este taller forma p ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 2 de
Febrero**
19:30-21:30h



3. MONOGRÁFICO DE CARNES ICS

Aprenderemos como elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Haremos las siguientes recetas: -Roastbeef con salsa de oporto con jugo de cocción -Solomillo de cerdo marinado - Patatas dauhpinoise -Puré de calabaza. Este taller forma p ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 8 de
Febrero**
19:30-21:30h



4. COCINA CON PESCADO ICSI

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Suquet de pescado Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 8 de
Febrero**

19:30-21:30h



4. COCINA CON PESCADO ICV

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Suquet de pescado Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 9 de
Febrero**

19:30-21:30h



4. COCINA CON PESCADO ICS

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Suquet de pescado Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 15
de Febrero**

19:30-21:30h



5. ESPECIAL ALCACHOFAS ICV

Realizaremos recetas con huevos. Diferentes cocciones y maneras de prepararlos Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Tatin de alcachofa Crema de alcachofa con sus crujientes, gambas y su aceite ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 16 de
Febrero**

19:30-21:30h



5. ESPECIAL ALCACHOFAS ICS

Realizaremos recetas con huevos. Diferentes cocciones y maneras de prepararlos Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Tatin de alcachofa Crema de alcachofa con sus crujientes, gambas y su aceite ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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



6. CALDOS Y CREMAS ICV

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Bases para hacer cualquier tipo de sopa o crema. Caldo de ave y crema de champiñones. Sopa de pescado ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 23 de
Febrero**
19,30-21,30h



6. CALDOS Y CREMAS ICS

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Bases para hacer cualquier tipo de sopa o crema. Caldo de ave y crema de champiñones. Sopa de pescado ...

Local: Cookiteca Sarrià

€48.00

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