

INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Valencia 223
February 2025

**Sábado 1 de
Febrero**
12:30-14:30



3. MONOGRÁFICO DE ROASTBEEF (VS)

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 parta del curso de INICIACIÓN A LA COCI ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 5 de
Febrero**
19:30-21:30h



4. COCINA CON PESCADO (V)

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

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 6 de
Febrero**
19:30-21:30h



4. COCINA CON PESCADO (S)

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

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 8 de
Febrero**
12:30-14:30



4. COCINA CON PESCADO (VS) 2PAX

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

Local: Cookiteca Valencia 223

€80.00

2x1

**Sábado 8 de
Febrero**
12:30-14:30



4. COCINA CON PESCADO (VS)

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

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 12
de Febrero**
19:30-21:30h



5. ENTRANTES CON HUEVOS (V)

Realizaremos recetas con huevos. Diferentes cocciones y maneras de prepararlos Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Soufflé de tomatitos confitados con emmental Huevos poché con gambas y setas Quiche de verduras d ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 13 de
Febrero**
19:30-21:30h



5. ENTRANTES CON HUEVOS (S)

Realizaremos recetas con huevos. Diferentes cocciones y maneras de prepararlos Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Soufflé de tomatitos confitados con emmental Huevos poché con gambas y setas Quiche de verduras d ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 15 de
Febrero**

12:30-14:30h



5. ENTRANTES CON HUEVOS (VS)

Realizaremos recetas con huevos. Diferentes cocciones y maneras de prepararlos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Soufflé de tomatitos confitados con emmental Huevos poché con gambas y setas Quiche de verduras d ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 19
de Febrero**

19:30-21:30h



6. ESPECIAL ALCACHOFAS (V)

En plena temporada de alcachofas, os proponemos este monográfico para sacarle el máximo partido a este versátil ingrediente. Explicaremos como elegirlas, como pelarlas y limpiarlas, y como cocinarlas al punto. Haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 20 de
Febrero**

19:30-21:30h



6. CALDOS Y CREMAS (S)

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. Fumet y Sopa de ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 22 de
Febrero**

12:30-15h



6. ESPECIAL ALCACHOFAS (VS)

En plena temporada de alcachofas, os proponemos este monográfico para sacarle el máximo partido a este versátil ingrediente. Explicaremos como elegirlas, como pelarlas y limpiarlas, y como cocinarlas al punto. Haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 26
de Febrero**
19:30-21:30h



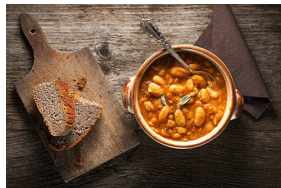
7. GUISOS DE LA ABUELA (V)

Para combinar verduras y legumbres con carne y pescado. Además haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Garbanzos con espinaca Judias con almejas Fricandó Este taller for ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 27 de
Febrero**
12:30-15h



7. GUISOS DE LA ABUELA (S)

Para combinar verduras y legumbres con carne y pescado. Además haremos recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Garbanzos con espinaca Judias con almejas Fricandó Este taller for ...

Local: Cookiteca Sarrià

€55.00

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