



## INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Valencia 223  
March 2024

**Miércoles 6 de  
Octubre**  
11:30-13:30h



### 3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (PGM)

¿Qué haremos hoy? Como elegir la mejor pieza en el mercado. Puntos de cocción perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Roastbeef con salsa al Oporto Conejo al ajillo ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Miércoles 6 de  
Octubre**  
19:30-21:30h



### 3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (PG)

¿Qué haremos hoy? Como elegir la mejor pieza en el mercado. Puntos de cocción perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Roastbeef con salsa al Oporto Conejo al ajillo ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 7 de  
Octubre**  
19:30-21:30h



### 3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (S)

¿Qué haremos hoy? Como elegir la mejor pieza en el mercado. Puntos de cocción perfectos. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Roastbeef con salsa al Oporto Conejo al ajillo ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 13  
de Octubre**  
11:30-13:30h



#### 4. COCINA CON PESCADO (PGM)

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Salmón en papillote Bacalao al pil pil Merluza en salsa verde Cómo hacer el fumet de pescado ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Miércoles 13  
de Octubre**  
19:30-21:30h



#### 4. COCINA CON PESCADO (PG)

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Salmón en papillote Bacalao al pil pil Merluza en salsa verde Cómo hacer el fumet de pescado ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 14 de  
Octubre**  
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 Salmón en papillote Bacalao al pil pil Merluza en salsa verde Cómo hacer el fumet de pescado ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 20  
de Octubre**  
19:30-21:30h



#### 5. ENTRANTES CON HUEVOS (PG)

El huevo es uno de los alimentos más populares y versátiles en la cocina. Haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Huevo a baja temperatura con espuma de patata Soufflé de tomatitos confitados con emmental Huevos poché con gambas y s ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Miércoles 20  
de Octubre**  
11:30-13:30h



### 5. ENTRANTES CON HUEVOS (PGM)

El huevo es uno de los alimentos más populares y versátiles en la cocina. Haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Huevo a baja temperatura con espuma de patata Soufflé de tomatitos confitados con emmental Huevos poché con gambas y s ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

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



### 5. ENTRANTES CON HUEVOS (S)

El huevo es uno de los alimentos más populares y versátiles en la cocina. Haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Huevo a baja temperatura con espuma de patata Soufflé de tomatitos confitados con emmental Huevos poché con gambas y s ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€48.00

**Miércoles 27  
de Octubre**  
11,30-13,30h



### 6. TARTAS SALADAS (PGM)

¿Qué haremos hoy? Se darán a conocer recetas creativas y distintas de tartas saladas y trucos para que queden muy ricas. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Quiche de brocoli y gorgo ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Miércoles 27  
de Octubre**  
19,30-21,30h



### 6. TARTAS SALADAS (PG)

¿Qué haremos hoy? Se darán a conocer recetas creativas y distintas de tartas saladas y trucos para que queden muy ricas. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Quiche de brocoli y gorgo ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

**Jueves 28 de  
Octubre**  
19,30-21,30h



### 6. TARTAS SALADAS (S)

¿Qué haremos hoy? Se darán a conocer recetas creativas y distintas de tartas saladas y trucos para que queden muy ricas. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas Quiche de brocoli y gorgo ...

**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](http://www.cookiteca.com)  
E-mail:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)