

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Valencia 223  
September 2024

**Miércoles 5 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 Solomillo de cerdo con mostaza y patatas dauphinoise ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

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



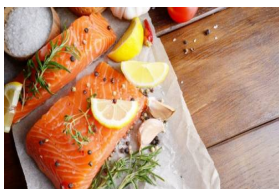
### 3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (SM)

¿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 Solomillo de cerdo con mostaza y patatas dauphinoise ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€48.00

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



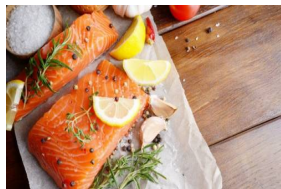
### 4. COCINA CON PESCADO (PG)

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

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€48.00

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



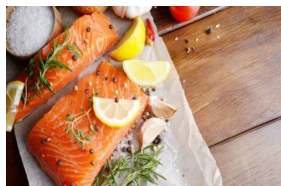
#### 4. COCINA CON PESCADO (SM)

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

**Local:** Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 20 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 Mejillones con hinojo y coco Merluza en salsa verde Cómo hacer el fumet de pescado ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€48.00

**Jueves 27 de  
Octubre**  
11:30-13:30h



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

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

**Jueves 27 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

**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