

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Valencia 223
October 2024

**Miércoles 2 de
Octubre**
19:30-21:30h



2. BELLA ITALIA (V) IC

Cocinaremos diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Tagliatelle con salmón y espárragos - Macarrones a la Norma - Lasaña Tradicional

Local: Cookiteca Valencia 223

€50.00

**Jueves 3 de
Octubre**
11:30-13:30h



2. BELLA ITALIA (SM) IC

Cocinaremos diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Tagliatelle con salmón y espárragos - Macarrones a la Norma - Lasaña Tradicional

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Jueves 3 de
Octubre**
19:30-21:30h



2. BELLA ITALIA (S) IC

Cocinaremos diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Tagliatelle con salmón y espárragos - Macarrones a la Norma - Lasaña Tradicional

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Sábado 5 de
Octubre**
12:30-14:30h



2. BELLA ITALIA (VS) IC

Cocinaremos diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 4 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Tagliatelle con salmón y espárragos - Macarrones a la Norma - Lasaña Tradicional

Local: Cookiteca Valencia 223

€50.00

**Miércoles 9 de
Octubre**
19:30-21:30h



3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (V) IC

¿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 crema de zanahoria y caldo de ceb ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€50.00

**Jueves 10 de
Octubre**
11:30-13:30h



3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (SM) IC

¿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 crema de zanahoria y caldo de ceb ...

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Jueves 10 de
Octubre**
19:30-21:30h



3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (S) IC

¿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 crema de zanahoria y caldo de ceb ...

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Miércoles 16
de Octubre**
19:30-21:30h



4. ESPECIAL PESCADO (V) IC

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Salmon en papillote con verduras - Mejillones con hinojo y coco - Lomo de rape con aceitunas negras y crema de guisantes ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€50.00

**Jueves 17 de
Octubre**
11:30-13:30h



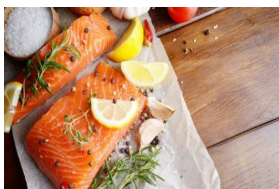
4. ESPECIAL PESCADO (SM) IC

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Salmon en papillote con verduras - Mejillones con hinojo y coco - Lomo de rape con aceitunas negras y crema de guisantes ...

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Jueves 17 de
Octubre**
19:30-21:30h



4. ESPECIAL PESCADO (S) IC

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Salmon en papillote con verduras - Mejillones con hinojo y coco - Lomo de rape con aceitunas negras y crema de guisantes ...

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Sábado 19 de
Octubre**
12:30-14:30h



3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (VS) IC

¿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 crema de zanahoria y caldo de ceb ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€50.00

**Miércoles 23
de Octubre**
19:30-21:30h



5. ENTRANTES CON HUEVOS (V) IC

El huevo es uno de los alimentos más populares y versátiles en la cocina. Haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Mini flanes de tomates secos y parmesano - Huevos poché con parmentier de patata - Shakshuka con huevos ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€50.00

**Jueves 24 de
Octubre**
11:30-13:30h



5. ENTRANTES CON HUEVOS (SM) IC

El huevo es uno de los alimentos más populares y versátiles en la cocina. Haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Mini flanes de tomates secos y parmesano - Huevos poché con parmentier de patata - Shakshuka con huevos ...

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Jueves 24 de
Octubre**
19:30-21:30h



5. ENTRANTES CON HUEVOS (S) IC

El huevo es uno de los alimentos más populares y versátiles en la cocina. Haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Mini flanes de tomates secos y parmesano - Huevos poché con parmentier de patata - Shakshuka con huevos ...

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Sábado 26 de
Octubre**
12:30-14:30h



4. ESPECIAL PESCADO (VS) IC

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Salmon en papillote con verduritas - Mejillones con hinojo y coco - Lomo de rape con aceitunas negras y crema de guisantes ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€50.00

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



6. QUICHE, TATIN Y MÁS (V) IC

¿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 calabaza y gorg ...

Local: Cookiteca Valencia 223

€50.00

**Jueves 31 de
Octubre**
11:30-13:30h



6. QUICHE, TATIN Y MÁS (SM) IC

¿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 calabaza y gorg ...

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

**Jueves 31 de
Octubre**
19:30-21:30h



6. QUICHE, TATIN Y MÁS (S) IC

¿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 calabaza y gorg ...

Local: Cookiteca Sarrià

€50.00

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