



## INICIACIÓN COCINA

Cookiteca Valencia 223  
October 2025

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



### 2. BELLA ITALIA (V) IC

Cocinaremos diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Parmigiana de berengena - Penne rigate con gambas y espinacas - Lasaña boloñesa con setas

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

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



### 2. BELLA ITALIA (S) IC

Cocinaremos diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Parmigiana de berengena - Penne rigate con gambas y espinacas - Lasaña boloñesa con setas

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 2 de  
Octubre**  
11:30-13:30h



### 2. BELLA ITALIA (SM) IC

Cocinaremos diferentes tipos de pasta y deliciosas salsas para acompañarlas. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Parmigiana de berengena - Penne rigate con gambas y espinacas - Lasaña boloñesa con setas

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 4 de  
Octubre**  
12:30-15h



### 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 - Muslos de pollo con salsa de tomate especiada - ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 8 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 - Muslos de pollo con salsa de tomate especiada - ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 9 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 - Muslos de pollo con salsa de tomate especiada - ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 9 de  
Octubre**  
11:30-13:30h



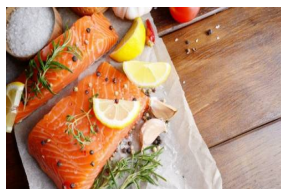
### 3. MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (SM) IC

¿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 - Muslos de pollo con salsa de tomate especiada - ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 11 de  
Octubre**  
12:30-15h



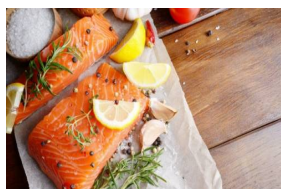
#### 4. ESPECIAL PESCADO (VS) IC

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Lubina con crema de coliflor - Mejillones a la marinera - Calamares encebollados ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 15  
de Octubre**  
19:30-21:30h



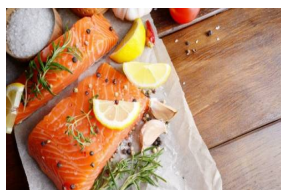
#### 4. ESPECIAL PESCADO (V) IC

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Lubina con crema de coliflor - Mejillones a la marinera - Calamares encebollados ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

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



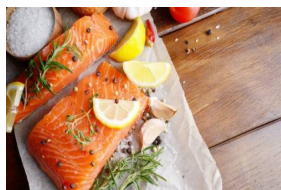
#### 4. ESPECIAL PESCADO (S) IC

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción. Además haremos 3 recetas que degustaremos al final de la clase. Recetas - Lubina con crema de coliflor - Mejillones a la marinera - Calamares encebollados ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 16 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 - Lubina con crema de coliflor - Mejillones a la marinera - Calamares encebollados ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 18 de  
Octubre**  
12:30-15h



#### 5. ENTRANTES CON HUEVOS (VS) 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 - Crema de calabaza con rúcula crujiente y huevo poché - Shakshuka con huevos - Miniflanes de puerro y cebolla caramel ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 22  
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 - Crema de calabaza con rúcula crujiente y huevo poché - Shakshuka con huevos - Miniflanes de puerro y cebolla caramel ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 23 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 - Crema de calabaza con rúcula crujiente y huevo poché - Shakshuka con huevos - Miniflanes de puerro y cebolla caramel ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 23 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 - Crema de calabaza con rúcula crujiente y huevo poché - Shakshuka con huevos - Miniflanes de puerro y cebolla caramel ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Sábado 25 de  
Octubre**  
12:30-15h



### 6. QUICHE, TATIN Y MÁS (VS) 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 ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Miércoles 29  
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 - Coca de recapte ...

**Local:** Cookiteca Valencia 223

€55.00

**Jueves 30 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 - Coca de recapte ...

**Local:** Cookiteca Sarrià

€55.00

**Jueves 30 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 ...

**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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)