

## INICIACIÓN COCINA

# Cookiteca Sarrià October 2025

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

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

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

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

**€55.0**0

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 ...

€55.00

Local: Cookiteca Sarrià

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