

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

COCINA CREATIVA- CURSO COMPLETO 4T 2022- Sarrià 15



Precio: 485.00€

Horario: 19,30-21:30h

Fecha del curso: 14/09/2022

Impartido por: Borja Lopez

Lugar: Cookiteca Sarrià

COCINA CREATIVA BY BORJA LOPEZ

Talleres de cocina avanzada con nuevas técnicas, combinaciones de ingredientes sorprendentes y emplatados “de diseño”.

Con el **chef-instagramer @borjalopezz**

Programa 4T 2022

1-ARROSSOS CREATIUS 2.0

(Passeig de Gràcia: dimarts 13 de setembre/Sarrià: dimecres 14 de setembre)

-Arròs verd de bacallà amb espinacs -Arròs cremós amb carpaccio de gamba -Arròs de secret ibèric amb poma caramel·litzada

2- TRUITES PER SIBARITES

(Passeig de Gràcia: dimarts 20 de setembre /Sarria: dimecres 21 de setembre)

-La truita de patates perfecta -Truita francesa a la japonesa -Truita oberta de pernil ibèric, pa amb tomàquet i mesclum

3- CUINA BOJA AMB BOLETS

(Passeig de Gràcia: dimarts 27 de setembre /Sarria: dimecres 28 de setembre)

-Bolets amb cremós de pinyons i rovell d'ou -Espuma de carbonara de bolets amb ou a baixa temperatura -Lasaña ràpida de bolets silvestres amb cansalada

4- PLATS DE CULLERA PER A SORPRENDRE

(Passeig de Gràcia: dimarts 4 d'octubre /Sarria: dimecres 5 d'octubre)

-Mongetes amb cloïsses per deixar sense alè -Cigrons amb bacallà, shitakes i ... -Les lleties de l'àvia millorades (si això fos possible)

5- DEL MAR A LA TAULA

(Passeig de Gràcia: dimarts 18 d'octubre /Sarria: dimecres 19 d'octubre)

-Ensaladilla marinera com déu mana -Moll en fritura inversa amb les seves escates cruixents i crema de pastanaga -Berenjena farcida de tàrtar de tonyina vermella

6- BENVINGUTS CARNÍVORS

(Passeig de Gràcia: dimarts 25 d'octubre /Sarria: dimecres 26 d'octubre)

-Secret ibèric caramel·litzat amb mostassa -Paella d'entrecot amb piparras, bolets de temporada i maionesa trufada -Magret d'ànec amb pera i cremós de moniato

7- TÈCNIQUES CREATIVES / CUINA MOLECULAR

(Passeig de Gràcia: dimarts 8 de novembre /Sarria: dimecres 9 de novembre)

-Yogur de foie amb Pedro Ximenez pa torrat i avellanes -Air baguette de pernil ibèric -La màgica esferificació d'oliva

8- ENTREPANS CREATIUS I succulents

(Passeig de Gràcia: dimarts 15 de novembre /Sarria: dimecres 16 de novembre)

-Lobster roll, l'entrepà més famós dels Estats Units. -Bocata de calamers en la seva tinta de Madrid 2.0 -De viatge a Turquia amb la millor pita de pollastre de el món

9- TAPES CREATIVES D'MOS

(Passeig de Gràcia: dimarts 22 de novembre /Sarria: dimecres 23 de novembre)

-Coca cruixent de shitakes -Chupa xups de formatge de cabra i maduixa -Lollipop de pollastre farcits de formatge i arrebossats amb nachos -El famós steak tartar trufat -Sashimi d'atún amb sorpresa

10- NADAL: ESPECIAL CANELONS

(Passeig de Gràcia: dimarts 29 de novembre /Sarria: dimecres 30 de novembre)

-Caneló XXL d'ànec amb trompetes de la mort i foie -Caneló d'alvocat farcit de tonyina vermella -Caneló de carbassó farcit de brandada de bacallà

Borja cuadrat

Image not readable or empty
/source/Borja%20cuadrat.png

Borja López

"Cocinero desde los dieciséis años, apasionado de la cocina desde pequeño. He pasado por más de 20 restaurantes donde he aprendido cocinas de todo el mundo. Los últimos han sido de alta gastronomía con estrella Michelin!

En mis viajes me gusta descubrir nuevos sabores e ingredientes para incluir en mi repertorio, siempre intento rodearme de grandes profesionales para aprender constantemente y estar al día de las nuevas tendencias gastronómicas!

Me encanta hacer cursos como el que os propongo para compartir la cocina! "

¿QUE TRAER?

Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

Horario

Cookiteca Sarrià

Miércoles 19:30-21:30h

Contactos

TF +932059373

info@cookiteca.com

Precio

Talleres sueltos: 55€

Pack de 3 talleres: 150€ [CLICA AQUÍ](#)

Curso completo: 485€ [15% de descuento si reservas antes del 31 de agosto!](#)

Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a info@cookiteca.com

y te haremos el descuento!

¿Por qué te puede gustar este curso?

- Es un curso muy completo y práctico
 - Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar muchos ingredientes diferentes.
 - Las recetas son muy originales. Con ellas podrás montar diferentes menús que seguro te sorprenderán a tí y a la gente que los deguste.
 - Los talleres son muy dinámicos y divertidos
 - Al final degustarás las recetas
 - Conocerás gente con las mismas inquietudes
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

¿Cómo aprovechar el curso a tope?

- Participando activamente en las clases
- Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases siguiente



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