cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA

ARROCES GOURMET



Precio: 62.00€

Horario: 19:30-22:00

Fecha del curso: 19/01/2027

Impartido por: Tomeu Ferré

Lugar: Cookiteca Valencia 223

Se darán a conocer varios tipos de arroz, sus cocciones idóneas y trucos para que queden perfectos.

Además haremos **3 recetas que degustaremos al final de la clase**.

Clase 100% práctica con degustación y copita de vino?.

Recetas

Arroz seco de pulpo, panceta curada y romesco

Arroz caldoso de bogavante y almejas,

Arroz cremoso de pollo y cigalas, con mantequilla de crustáceos

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

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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com