cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

COCINA CREATIVA

COCINA CREATIVA Curso Completo BF15%



Precio: ~~225.00€~~ **191.25€**

Horario: 19:30h-22:00h

Fecha del curso: 19/01/2027

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 15% de descuento

Quieres llevar tu cocina al siguiente nivel?
Ven a conocer las técnicas que usan los grandes chef con Tomeu Ferré

ARROCES GOURMET **19/01 Martes Carrer Valencia 223**

Arroz seco de pulpo, panceta curada y romesco, Arroz caldoso de bogavante y almejas, Arroz cremoso de pollo y cigalas, con mantequilla de crustáceos

CROQUETAS CON ESTRELLA* ** **02/02 Martes Carrer Valencia 223**

Croqueta de gamba roja con mahonesa de limón y creme fraiche, Croqueta de berenjena escalivada con queso de cabra y miel, Croqueta de fricando de ternera y trompetas de la muerte

TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS **16/02 Martes Carrer Valencia 223**

Esferificación: Carpaccio de gamba con esferificación de oliva verde, tomate seco y avellana, Sifón: Espuma de melón con crujiente de jamón, Sifón y técnica del hervor al microondas: Ensalada de burrata con melocotón

caramelizado y brioche de albahaca, Gelificación: Tataki de atún con sésamo y hielo de soja y miso

TAPAS DE AUTOR **02/03 Martes Carrer Valencia 223**

Niguiri de ensalada rusa con atún rojo, Vieiras en la carbonara, Brioche de langostinos con mango, lima y cilantro, Alitas de pollo rellenas de ciruelas y piñones.

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