

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



COCINA DE MERCADO. LOS MENÚS DE ELISABETH

CURSO COMPLETO DE COCINA DE MERCADO



Precio: ~~395.00€~~ **355.50€**

Horario: 11,30-13,30h

Fecha del curso: 23/01/2019

Impartido por: Elisabeth Cuevas

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 10% de descuento

Image not readable or empty

taller-de-arroces

cocinar-con-carnes

Image not readable or empty

Cocina_vietnamita_cookiteca

De la mano de Elisabeth Cuevas, todos los miércoles por la mañana, de 11,30 a 13,30h, haremos los siguientes menús:

CLASE 1 23/01

Tatin de alcachofas

Falso risotto de idiazábal

Salmón con pesto de espinacas

CLASE 2 30/01

Crema de guisantes y coco con garbanzos crujientes

Arroz de ibéricos y setas

Strudel de espárragos

CLASE 3 06/02

Sopa de cebolla con cebolla caramelizada y crujiente de parmesano

Nidos de pasta con pollo y vinagreta de frambuesa

Lubina con tomates confitados y aceite verde

CLASE 4 13/02

Rollitos de verduritas con salsa de tomate agriducle

Crema de alcachofas con aceite de gamba

Solomillo wellington de carne picada

CLASE 5 20/02

Mejillones con hinojo

Rollitos de berenjena con quinoa

Brocheta de pulpo con salsa muhamara

CLASE 6 27/02

Coulant de brie y cebolla confitada

Secreto ibérico con salsa de calabaza especiada

Sorpresa crujiente de chocolate

CLASE 7 06/03

Mousse de berenjenas con gambas

Timbal de butifarra con habitas y guisantes

Vieiras con pesto de champiñones

CLASE 8 13/03

Empanadillas de pollo con pistachios

Coca de manzana y champis con foie y caramelo salado

Solomillo ibérico con piña caramelizada

CLASE 9 20/03

Crema de alcachofas con gambas y su aceite

Carpaccio de bacalao sobre base de tomate

Brocheta de pollo satay

CLASE 10 TAPITAS 27/03

Saquitos de pasta wonton con gambas y salsa de mato al oporto

Chupito de crema de chirivía y pera con salmón

Churros de parmesano con salsa de ajo negro

Vasitos de pesto con tomate y mozzarella

No te lo pierdas!

El curso completo tiene un precio de 395€ y ahora tiene un 10% de descuento adicional!

[Las clases sueltas, a 45€, se pueden adquirir aquí!](#)



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