

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. PACK 3 CLASES (Sarrià)



Precio: 120.00€

Horario: 20:15-22:15h

Fecha del curso: 15/04/2016

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar: Cookiteca Sarrià

Curso muy completo y práctico estructurado por temas, para que puedas profundizar en cada uno de forma individual.

Las recetas te permitirán **aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes**. Y al final, ¡las degustarán en clase!

TEMARIO

- 1. ARROCES: VIERNES 15/04 a las 20:15h
- Paella mar y montaña â€"Arroz pilaf Risotto nero
 - 2. LEGUMBRES Y VERDURAS: : VIERNES 22/04 a las 20:15h
- Garbanzos con bacalao â€" Musaka â€" Ensalada tibia con ibérico
 - 3. CARNES: : VIERNES 29/04 a las 22:15h

^{**}Indicar en comentarios las 3 clases a las que se quiere asistir**

- La hamburguesa perfecta â€" Secreto ibérico y confitado de patatas â€" Lomo a la sal con cebollitas caramelizadas
 - 4. PASTA FRESCA: : VIERNES 06/05 a las 20:15h
- -Lasagna de espinacas â€"Spaghetti con salsa carbonara
 - 5. HUEVOS: : VIERNES 13/05 a las 20:15h
- -Huevos estrellados -Soufflé de queso â€"Huevo poché con champiñones â€"Tortilla de espárragos trigueros y sus variantes
 - 6. PESCADOS: : VIERNES 20/05 a las 20:15h
- -Merluza en salsa verde â€"Teja de sardina con verdura â€"Boquerones en escabeche
- -Calamares rellenos
 - 7. SOPAS Y CREMAS: : VIERNES 27/05 a las 20:15h
- -Salmorejo â€"Crema de aguacate y pepino con sus crujientes â€"Ajoblanco â€"Gazpacho fresas
 - 8. AVES: : VIERNES 03/06 a las 20:15h
- -Confit de pato con chutney de mango â€"Albóndigas de pavo especiadas â€"Pollo al curry â€"Ensalada de alubias con codorniz
 - 9. TAPITAS: : VIERNES 10/06 a las 20:15h
- -Cuchara de tartar de salmón â€"Tapa de codorniz con ibérico â€"Bravas perfectas â€"Mini empanadillas de atún â€"Bastoncitos de mozzarella con mermelada de tomate â€"Brownie con nueces
 - 1. BARBACOA DE COOKITECA: : VIERNES 17/06 a las 20:15h
- -Churrasco con dúo de salsas: chimichurri y salsa BBQ -Bocadito de berenjena rellena a la parrilla -Costilla con mostaza y miel -Tomate relleno a la italiana -Brocheta de Pez Espada con sésamo

*¿Por qué te puede gustar?

- -Es un curso muy completo y práctico
- -Está estructurado por temas, par aque puedas profundizar en los ingredientes y las técnicas.
- -Las recetas son muy originales. Te permitirán aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.
- -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
- -Tendrás la posibilidad de contactar con el chef a través de un chat.
- -Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.

*¿A quién va dirigido?

A todos aquellos que quieren cocinar en casa de forma variada, saludable y económica. Personas que se indpendizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 10 talleres sueltos 450€, precio si reservas todo el curso completo: 375€)

Más Info: 932 004 122

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