cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. RESERVA 10 CLASES (SARRIÁ)

Precio: 375.00€

Horario: 20-22h

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**

- 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 Sarrià

Viernes de 20:15 a 22:15h.

Inicio 15/04/2016

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