

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 10 CLASES (S)



**Precio: 395.00€**

**Horario: 20:00-22:00h**

**Fecha del curso: 24/01/2019**

**Impartido por: Elisabeth Cuevas**

**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 degustarás en clase!

#### **TEMARIO**

##### **1. ARROCES: MIÉRCOLES 23/01**

- Arroz de setas y butifarra -Risotto de calabaza -Arroz integral de verduras con romesco

##### **2. LEGUMBRES Y VERDURAS: MIÉRCOLES 30/01**

-Judías con almejas -Garbanzos con espinacas -Milhojas de verduras con pesto

##### **3. SOPAS Y CREMAS: MIÉRCOLES 06/02**

-Caldo de ave y crema de champiñones -Fumet de pescado y Sopa de pescado -Crema de guisantes y coco con puerro crujiente

#### **4. PASTA Y SUS SALSAS: MIÉRCOLES 13/02**

- Lasaña de verduras con pesto rosso -Tagliatelle con salmón y espárragos
- Fussilli con berenjenas y salsa de tomate especiado

#### **5. HUEVOS: MIÉRCOLES 20/02**

- Soufflé de tomatitos confitados con emmental -Tallarines de calabacín especiados con huevo poché -Quiche de verduras de temporada con jamón

#### **6. CARNES: MIÉRCOLES 27/02**

- Albóndigas -Solomillo de cerdo en salsa agridulce -Conejo en salsa verde

#### **7. AVES: MIÉRCOLES 06/03**

- Magret de pato con salsa de avellanas y espinacas “Codornices en escabeche” Pollo al curry

#### **8. PESCADOS: MIÉRCOLES 13/03**

- Salmón crujiente con verduritas “Mejillones con hinojo y coco” Calamares rellenos de verduritas

#### **9. TAPITAS: MIÉRCOLES 20/03**

- Falso steak tartar de tomate “Saquito de gambas al curry” Corte de crema de boniato con foie “Piruletas de butifarra negra” Lemon pie en vasito

#### **10. MENÚ DE PASCUA: MIÉRCOLES 27/03**

- Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental “Cordero con especias y patatas panadera -Mona de pascua tradicional

#### **\*¿Por qué te puede gustar?**

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que 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
- 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 independizan, 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€**)



**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](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)