

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA. 8 CLASES (PG)



**Precio:** ~~300.00€~~ **270.00€**

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

**Fecha del curso:** 08/05/2019

**Impartido por:** Elisabeth Cuevas

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

**OFERTA:** 10% de descuento

**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**

##### **PAELLAS PERFECTAS**

- Paella mar y montaña - Paella de butifarra - Paella vegana

##### **SÓLO PASTA**

- Lasaña con radicchio y gorgonzola - Tagliatelle con salmón y espárragos - Entrante de pasta con tomates y aceite de hierbas

## **ENTRANTES FRESQUITOS**

- Gazpacho verde con sardina marinada - Crema fría de garbanzos con zanahoria confitada - Ensalada Waldorf con obleas de arroz - Rollitos de calabacín con pesto rosso

## **CARNES Y AVES DELICIOSAS**

- Pavo tonnato - Secreto ibérico con praliné de avellanas - Conejo en pepitoria

## **RECETAS DEL MAR**

- Mejillones a la marinera - Calamares encebollados - Lubina clásica con patatas panadera

## **CARPACCIOS Y TARTARES**

- Carpaccio de ternera con cerezas y aceite de pistacho - Falso steak tartar de tomate - Tartar de salmón con cítricos - Carpaccio de bacalao con tomate

## **PLATOS FRÍOS PARA CENAS DE VERANO**

- Ensalada de quinoa roja con tomates secos y pesto - Brochetas de pollo satay - Quiche de verduras de temporada con jamón

## **TAPAS DE VERBENA**

-Brocheta de gambas con crema de mango - Montadito de tortilla de patata violeta -Chupito de crema de patata con pulpo y aceite picante - Tartaletas de endivias caramelizadas con crema de roquefort - Cheesecake en vaso

### **\*\*\*\*Precio**

**Talleres sueltos: 48€/taller**

**Pack de 3 talleres: 130€/3 talleres**

**CURSO COMPLETO: 300€**

**25% de descuento con el Carnet Jove, en este caso manda un email a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com) y te haremos el descuento!**

### **\*¿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)