

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO- PG Miércoles



**Precio: 340.00€**

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

**Fecha del curso: 22/04/2020**

**Impartido por: Elisabeth Cuevas**

**Lugar: Cookiteca Valencia 223**

**Las bases de la cocina. Curso práctico estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y usar diferentes ingredientes. ¡Con degustación!**

### **INICIACIÓN A LA COCINA- 2º Trimestre 2020**

**22 de abril a 10 de junio de 2020- Miércoles**

#### **CONTENIDO DEL CURSO**

##### **1. ARROCES MARINEROS**

Diferentes tipos de arroces y cocciones:

Arroz caldoso de bogavante, Paella de pescado, Risotto Nero di Mare

##### **2. PASTA FRESCA**

Realizaremos pasta fresca:

Lasaña de verduras con pesto rosso, Tortellini con salmón y salsa de espárragos, Tagliatelle con salsa putanesca

### 3. COCINA CATALANA

Recetas tradicionales de la cocina catalana.

Garbanzos a la catalana, Escabeche, Fricandó

### 4. TARTAS SALADAS

Se darán a conocer recetas creativas y distintas de tartas saladas y trucos para que queden muy ricas.

Quiche de calabaza con gorgonzola, Tatín de pimientos escalivados, Coca de “recapte”

### 5. CARPACCIOS Y TARTARES

¡Aprende a hacer platos deliciosos y sofisticados!

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

Carpaccio de bacalao con tomate

### 6. RECETAS DEL MAR

Encontra todo el sabor del mar...

Mejillones a la marinera, Calamares rellenos de verduras, Suquet de pescado y marisco

### 7. COCINA JAPONESA

Las recetas más clásicas de origen asiático

Sushi, dos tipos de maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki

### 8. TAPAS DE VERBENA

Tapas de verbena para sorprender a tus invitados

Tataki de atún, Milhojas de morcilla y manzana, Torta de queso brie con berenjena, Eclair salado, Chupito de espárragos con pulpo

**Horarios:** Del 22 de abril al 10 de junio de 2020- Miércoles 20:00-22:00h

**Traer:** Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!

#### ¿Por qué te puede gustar?

-Es un curso muy completo y práctico.

-Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y a usar muchos ingredientes diferentes.

-Las recetas son muy originales. 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 independizan, forman una familia o aquellos que nunca habían tenido tiempo!

Reserva el curso completo con un precio muy especial. (Precio 8 talleres 384€, precio **si reservas todo el curso completo: 340€**)



**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)