

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

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



**Precio: 395.00€**

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

**Fecha del curso: 30/09/2020**

**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- 4º Trimestre 2020**

**30 de septiembre al 2 de diciembre**

### **CONTENIDO DEL CURSO**

#### **1-ARROCES (Passeig de Gràcia: Miércoles 30 Septiembre)**

-Arroz negro caldoso -Risotto de setas de temporada -Arroz seco de butifarra y verduras

#### **2- PASTA Y SUS SALSAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 7 Octubre)**

-Lasaña con radicchio y gorgonzola -Tagliatelle con salmón y espárragos

-Fusilli con berenjena y salsa de tomate confitado

#### **3-MONOGRÀFICO DE CARNES Y AVES**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 14 de Octubre)**

-Fricandó -Conejo al ajillo –Magret de pato con salsa agridulce

**4--ESPECIAL PESCADO (Passeig de Gràcia : Miércoles 21 de Octubre)**

-Salmon en papillote -Mejillones a la marinera -Suquet de pescado

**5- TARTAS SALADAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 28 de Octubre)**

-Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de pimientos de 3 colores -Coca de espárragos con crema de anacardos.

**6- POSTRES SORPRENDENTES**

**(Passeig de Gràcia: Miércoles 4 de Noviembre)**

Cake de queso, nueces y pasas.-Coca de Llavaneres.- Sara con mantequilla de café

**7- MENU DE MEDIODIA CON INVITADOS!**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 11 Noviembre)**

-Risotto verde con Gambas- Carrilleras estofadas al aroma de romero.. Cheesecake

**8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 19 de Noviembre)**

-Edamame- Gyozas de Carne y verduritas- sopa de miso-Yakisoba de carne.

**9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 26 de Noviembre)**

- Saquitos de salmón con queso feta al eneldo

-Mini hamburguesa de ternera, foie y frutos secos - Tempura de colores con gambas

- Crujientes de jamón con puntas de espárragos - Galets rellenos de brandada con salsa de pimientos del piquillo

**10-MENU DE NAVIDAD 2020**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 2 de Diciembre)**

- Canelon de berengena y atun -Parmentier de setas y foie asado -Dorada con escamas de patata - Tronco de Navidad

**Horarios:** 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!



**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)