

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!

