

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- PACK 3 TALLERES (PG)



**Precio: 130.00€**

**Horario: 13:00-15:00h**

**Fecha del curso: 01/02/2020**

**Impartido por: Rosa Maria Garcia**

**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- 1º Trimestre 2020**

**01 de febrero a 28 de marzo de 2020- sábado**

#### **1. ARROCES**

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz seco de setas y butifarra, Risotto de verduras, Arroz negro caldoso

#### **2. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS**

Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores: Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso y Pasta a la putanesca.

### **3. MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF**

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla.

Acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo de cocción y patatas dauhpinoise.

Solomillo de cerdo con salsa agridulce

### **4. ENTRANTES CON HUEVOS**

Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos poché con gambas y setas, Quiche de verduras de temporada con jamón

### **5. CALDOS Y CREMAS**

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema

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

### **6. GUISOS DE LA ABUELA**

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado.

Garbanzos con espinaca, Judías con almejas, Fricandó

### **7. COCINA ASIÁTICA**

Introducción, recetas básicas

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki

### **8. TAPITAS**

Brocheta de gamba con crema de mango, Capuchino de setas y parmesano, Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja,

Mojito de coco con salmón ahumado, Tartaletes de manzana con queso de cabra y aceite romero

### **9. MENÚ DE PASCUA**

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de pascua tradicional (Sara)

**Horarios:** Del 01 de febrer al 28 de marzo de 2020- sábado 13:00 a 15:00h

#### **¿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)