

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 2021- Sarrià IC N



**Precio: 400.00€**

**Horario: 19-21:00h**

**Fecha del curso: 15/04/2021**

**Impartido por: Rosa M García**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

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

#### **Talleres del curso para el 2º trimestre 2021**

##### **1. ARROCES MARINEROS Inicio 15 de abril**

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz caldoso de bogavante, Paella clásica de pescado, Arroz negro con sepia y lomo ibérico

##### **2.MENÚ ITALIANO**

Realizaremos pasta fresca como base de unos Tagliatelle con pato a la carbonara, Parmiggiana de berenjenas, Vitello tonnato

##### **3.CARNES PARA INVITADOS**

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla.

Solomillo Wellington, Secreto de cerdo ibérico a la mostaza con patatas dauphinoise, Albóndigas con salsa de coco

especiada

#### **4.COCINA CON PESCADOS**

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza a la sidra, Dorada al horno con patatas a las finas hierbas, Timbal de verduras con bacalao confitado

#### **5.HUEVOS PERFECTOS**

Huevo a baja temperatura con parmentier de patata, Soufflé de aguacate y langostino, Huevos poché con setas, Quiche de puerros con jamón

#### **6. COCINA CATALANA**

Guisos tradicionales:

Garbanzos a la catalana, Pollo con sepia (mar y montaña), Fricandó clàsico

#### **7. MASAS: QUICHE, TATIN Y COCA**

Ideales para buffet o brunch: Tatín de pimientos escalivados, Coca de “recapte”, Gambas en gabardina kataifi, Rollitos de brick,

Cestitos Caprese con masa filo

#### **8. COCINA ORIENTAL**

Rollitos vietnamitas, Gyozas de carne, Wok de fideos chinos con gambas,

Pollo agridulce con almendras

#### **9. COCINA EN FRÍO**

Carpaccio de ternera con cerezas y aceite de pistacho, Tartar de salmón con cítricos, Carpaccio de bacalao con tomate,

Tampó de Mallorca, Tataki de atún

#### **10. TAPITAS DE VERANO**

Brick de foie y manzana, Chupito de sandía, Hojaldre con salmón y calabacín,

Patatas bravas con pulpo, Mejillones a la marinera, Bombas picantes

#### **¿QUE TRAER?**

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

#### **Horario**

#### **Cookiteca Sarrià**

**Jueves 19:00-21:00h**

## Contacto

TF +932059373

[sarria@cookiteca.com](mailto:sarria@cookiteca.com)

## Precio

Talleres sueltos: 48€

Pack de 3 talleres: 130€

Curso completo: 400€

**Con el Carnet Jove 25% de descuento en los cursos completos y 2x1 en clases sueltas, en este caso manda un email a [info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com) y te haremos el descuento!**

## ¿Por qué te puede gustar este curso?

- Es un curso muy completo y práctico
- Está estructurado por temas, para que puedas aprender muchas técnicas y 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
- Y muy importante: si te pierdes alguna clase, no te preocupes! Podrás recuperarla en otro horario o en el trimestre siguiente.**

## ¿Cómo aprovechar el curso a tope?

- Participando activamente en las clases
- Repitiendo las recetas en cada poder compartir dudas en el chat y en la clases 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)