

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 1T 2022- PG CC



**Precio: 425.00€**

**Horario: 19,30-21,30h**

**Fecha del curso: 19/01/2022**

**Impartido por: Rosa M 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 2021

#### CONTENIDO DEL CURSO

##### 1. ARROCES

Diferentes tipos de arroces y cocciones

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

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

Mostraremos cómo hacer la pasta fresca y realizaremos diferentes recetas: Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso, 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.COCINA CON PESCADOS**

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde, Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía, Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja

#### **5.ENTRANTES CON HUEVOS**

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

#### **6.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

#### **7.GUISOS DE LA ABUELA**

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado.

Pollo en pepitoria, Judias con almejas, Fricandó.

#### **8.COCINA ASIÁTICA**

Introducción, recetas básicas

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

#### **9.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, Tartaletas de manzana con queso de cabra y aceite romero

#### **10.MENÚ DE PASCUA**

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de Pascua de brioche y huevo

**Horarios: Miércoles 19,30-21,30h**

**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)