

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2022- Sarrià



**Precio:** 425.00€

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

**Fecha del curso:** 22/09/2022

**Impartido por:** Rosa Maria 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 4º trimestre 2022

##### 1- ARROCES (Passeig de Gràcia: Miércoles 21/Sarrià: Jueves 22 de Septiembre)

Diferentes técnicas:-Arroz negro caldoso -Risotto de setas –Arroz seco con ibéricos

##### 2- PASTA Y SUS SALSAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 28 / Sarrià: Jueves 29 de Septiembre)

Elaboración de pasta fresca – Salsa a la putanesca -Tagliatelle con salmón y espárragos

-Lasaña tradicional

##### 3- MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES

(Passeig de Gràcia : Miércoles 5 / Sarrià: Jueves 6 de Octubre)

-Solomillo de cerdo con mostaza y patatas dauphinoise -Conejo al ajillo -Magret de pato con salsa agri dulce

-Caldo de ave

#### **4- ESPECIAL PESCADO (Passeig de Gràcia : Miércoles 19 / Sarria: Jueves 20 de Octubre)**

-Salmon en papillote – Mejillones con hinojo y coco - Merluza en salsa verde -Fumet y caldo de pescado

#### **5- ENTRANTES CON HUEVOS**

**(Passeig de Gràcia: Miércoles 26/ Sarria: Jueves 27 de Octubre)**

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental, huevos a baja temperatura con espuma de patata - Huevos poché con gambas y setas

#### **6- TARTAS SALADAS (Passeig de Gràcia : Miércoles 2 / Sarria: Jueves 3 de Noviembre)**

-Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de cheerys y puerros -Coca de espárragos con crema de anacardos.

#### **7- GUISOS DE LA ABUELA**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 9/ Sarria: Jueves 10 de Noviembre)**

-Albóndigas con patatas –Judías con almejas –Fricandó

#### **8- BÁSICO DE COCINA JAPONESA**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 16/ Sarria: Jueves 17 de Noviembre)**

Gyozas de Carne y verduritas -Yakisoba de gambas- Brochetas de pollo teriyaki

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

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 23/ Sarria: Jueves 24 de Noviembre)**

-Saquitos de salmón con queso feta al eneldo -Galets rellenos de brandada con salsa de pimientos del piquillo - Brocheta de vieiras con salsa de ciruelas -Chupito de foie con manzana caramelizada -Raviolis de pasta wonton de setas con gambas

#### **10-MENU DE NAVIDAD 2022**

**(Passeig de Gràcia : Miércoles 30/ Sarria: Jueves 1 de diciembre)**

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets - Canelon de confit de pato

-Dorada con escamas de patata

#### **¿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 19:30-21:30h**

### **Contacto**

**TF +932059373**

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

### **Precio**

**Talleres sueltos: 48€**

**Pack de 3 talleres: 130€ [CLIC PACK 3](#)**

**Curso completo: 425€**

**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 casa 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)