

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO Sarrià 2T 2022 CC



**Precio: 425.00€**

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

**Fecha del curso: 21/04/2022**

**Impartido por: Rosa M Garcia**

**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!**

### INICIACIÓN A LA COCINA- 2º Trimestre 2022

#### CONTENIDO DEL CURSO

##### 1.ARROCES

**Sarrià: jueves 21/04**

Diferentes tipos de arroces y cocciones

-Arroz de caldero -Risotto con hierbas aromáticas y queso de cabra -Arroz de bacalao con alcachofas

##### 2.RECETAS CON PASTA

**Sarrià: jueves 28/04**

Tagliatelle con pato a la carbonara –Espagueti con verduras crujientes y marisco

-Pasta “agio e olio” con setas

### **3.SOLOMILLO WELLINGTON Y ACOMPAÑAMIENTOS**

**Sarrià: jueves 05/05**

Cómo escoger la carne y utilizar el hojaldre. Relleno i cocción del Wellington. Salsa concentrada de carne con vino negro y salsa de estragón a la pimienta

Parmentier de patata trufada y boniato asado con hierbas aromáticas.

### **4. FIDEOS Y FIDEUAS**

**Sarrià: jueves 12/05**

-Fideos con huevo y salsa “all i oli” -Fideua de gambas y sepia – Fideos a la cazuela con costra

### **5.COCINA CON PESCADOS II**

**Sarrià: jueves 19/05**

Merluza asada con puré de boniato –Dorada frita con salsa holandesa –Porrusalda (bacalao, patata y col)

### **6. COCINA CON HIERBAS Y ESPECIES**

**Sarrià: jueves 26/05**

-Burger de ternera especiada con sus salsas -Langostinos con especias y leche de coco -Curry de espinacas y garbanzos

### **7.RECETAS TRADICIONALES**

**Sarrià: jueves 02/06**

-Escabeche de solomillo de cerdo – Cazuela de habas y guisantes estofados –Pato con pera

### **8. DELICIAS CON HUEVOS**

**Sarrià: jueves 09/06**

-Espuma de patata con huevo trufado y yema crujiente –Rollo de tortilla relleno de verduras -Soufflé florentino

### **9.TAPITAS DEL SUR**

**Sarrià: jueves 16/06**

-Papas aliñás, gambas en gabardina, Gilda, Sardinas en tempura de pesto, tosta de crema de pimientos

### **10.BATCH COOKING TRADICIONAL**

**Sarrià: jueves 30/06**

-Espagueti en salsa de tomate con berenjenas asadas al romero -Crema de calabaza con aroma de albahaca

-Salmón al papillote con brócoli y limón -Pollo asado con verduras -Empedrat con guacamole - Cazuela de verduras con salsa romesco

-Ensalada de quinoa con vinagreta de menta -Tortilla de verduras -Albóndigas de ternera jardinera -Rollitos de berenjena gratinados

**Horarios: Jueves 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)