

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 2T 2023 SARRIÀ (S)



**Precio:** 425.00€

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

**Fecha del curso:** 27/04/2023

**Impartido por:** Rosa M

**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 2023

#### CONTENIDO DEL CURSO

##### 1. ARROCES

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz a la banda, Arroz seco con ibéricos en lata acabado al horno, Risotto de remolacha con panceta y gorgonzola

##### 2.BELLA ITALIA

Realizaremos pasta fresca con diferentes sabores: Carbonara con confit de pato,

Lasaña tibia de verano con pesto, Orzo con espárragos y ceps secos y cremoso de queso ahumado

### **3. ESPECIAL CARNE**

Cómo elegir una carne, cómo bridar y cocerla. Wellington acompañado de salsa pedro ximenez, Secreto de cerdo ibérico con puré de zanahoria y salsa de cebolla tostada, Salsa concentrada de carne con vino negro, Parmentier de patata trufada

### **4. MONOGRÁFICO AVES**

Escabeche de conejo, Pavo tonnato, Alitas de pollo caramelizadas en salsa de soja

### **5. RECETAS DEL MAR**

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde, Salmón glaseado de salsa naranja y sésamo, Langostinos especiados con salsa de coco

### **6. ENTRANTES FRESCOS**

Canelón de brandada, Tatin de pimientos de colores, Crema de tomate con fresas, gambas, aguacate y aceite albahaca

### **7. CARPACCIOS I TARTARES**

Envolitini de carpaccio de ternera, Tartare de Salmón fresco y ahumado con cremita de puerro, carpaccio de bacalao con Crema de tomate al estilo del gazpacho

### **8. MENÚ ORIENTAL**

Introducción, recetas básicas

Gyozas, Spring rolls, Brochetas de salmón teriyaki

### **9.TAPAS DE VERBENA**

Cremita anacardos con espárragos, Champiñones rellenos a la provenzal, Mini coca de boquerones con fresas, Biscottini de frutos secos, Bombones de gorgonzola

### **10. BUFFET PARA CENAS DE VERANO**

Entrante de pasta con tomates secos al sol y su aceite de hierbas, Crema de tomate y mejillones, Pan mediterráneo, Brochetas de pollo con salsa Satay

**Horarios:** Jueves 19,30-21,30h

**Local:** Major de Sarrià 74, 08017 Barcelona

**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)