

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2023- Sarrià



**Precio: 425.00€**

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

**Fecha del curso: 21/09/2023**

**Impartido por: Elisabeth Cuevas**

**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 2023

##### 1- ARROCES (Sarrià: Jueves 21 de Septiembre)

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

##### 2- PASTA Y SUS SALSAS (Sarrià: Jueves 28 de Septiembre)

-Tagliatelle con salmón y espárragos - Macarrones mar y montaña – Lasagna de setas y queso

##### 3- MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (Sarrià: Jueves 5 de Octubre)

-Solomillo de cerdo con mostaza y patatas dauphinoise -Conejo con ciruelas al foie -Magret de pato con salsa agridulce

##### 4- ESPECIAL PESCADO (Sarrià: Jueves 19 de Octubre)

-Salmon en papillote – Mejillones con hinojo y coco – Merluza gratinada sobre berenjenas

#### **5- ENTRANTES CON HUEVOS (Sarria: Jueves 26 de Octubre)**

-Soufflé de tomatitos confitados con emmental - Huevos poché con parmentier de patata y bacon - Huevos rellenos con bechamel del piquillo

#### **6- QUICHE, TATIN Y MÁS (Sarria: Jueves 9 de Noviembre)**

-Quiche de brocoli y gorgonzola -Tatin de cheerys y puerros - Empanada gallega

#### **7- GUISOS DE LA ABUELA (Sarria: Jueves 16 de Noviembre)**

-Albóndigas con setas y “farcellets de col” - Fricandó – Pollo asado a la catalana con pasas y piñones

#### **8- BÁSICO DE COCINA JAPONESA (Sarria: Jueves 23 de Noviembre)**

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

#### **9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (Sarria: Jueves 30 de Noviembre)**

-Chupito de foie con manzana caramelizada - Saquitos de setas con gambas - Cremita de pimiento con queso de cabra - Mini vieiras con pesto de setas y avellanas – Tempura de frutos secos al curri

#### **10-MENU DE NAVIDAD 2023 (Sarria: Jueves 14 de diciembre)**

-Crema de parmesano con saquito de micuit i galets - Canelon de confit de pato -Lubina con infusión de cítricos –Turrón crunch

### **¿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: 50€

Pack de 3 talleres: 140€ **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 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)