

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- CURSO COMPLETO 4T 2023- Valencia 223 SAB



**Precio: 425.00€**

**Horario: 12,30-14,30h**

**Fecha del curso: 23/09/2023**

**Impartido por: Elisabeth Cuevas**

**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!**

### Talleres del curso para el 4º trimestre 2023

#### **1- ARROCES (Valencia 223: Sábado 23 de septiembre)**

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

#### **2- PASTA Y SUS SALSAS (Valencia 223 : Sábado 30 de septiembre)**

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

#### **3- MONOGRÁFICO DE CARNES Y AVES (Valencia 223 : Sábado 7 de octubre)**

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

#### **4. ESPECIAL PESCADO (Valencia 223 : Sábado 21 de octubre)**

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

#### **5- ENTRANTES CON HUEVOS (Valencia 223: Sábado 28 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 (Valencia 223 : Sábado 4 Noviembre)**

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

#### **7- GUISOS DE LA ABUELA (Valencia 223 : Sábado 11 de noviembre)**

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

#### **8- BÀSICO DE COCINA JAPONESA (Valencia 223: Sábado 18 de noviembre)**

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

#### **9-TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (Valencia 223 : Sábado 25 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 (Valencia 223 : Sábado 2 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 Valencia 223**

**Sábado 12:30-14:30h**

### **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)