

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2024 A CURSO COMPLETO (VS) IC



**Precio: 450.00€**

**Horario: 12,30-15h**

**Fecha del curso: 20/01/2024**

**Impartido por: Equipo Cookiteca**

**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!**

#### INICIACIÓN A LA COCINA- 1º Trimestre 2024

#### CONTENIDO DEL CURSO

##### 1. ARROCES

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz seco de setas y butifarra, Risotto verde, Arroz negro caldoso

##### 2. PASTA FRESCA Y SUS SALSAS

Mostraremos cómo hacer la pasta fresca y realizaremos diferentes recetas: Tagliatelle con salmón y espárragos, Lasaña de verduras con pesto rosso, Pasta a la putanesca

##### 3. MONOGRÀFICO DE ROASTBEEF

Cómo elegir una carne, cómo bridarla y cocerla. Acompañada de chutney encebollado, salsa de oporto con jugo de cocción y patatas dauhpinoise. Solomillo de cerdo con salsa agridulce

#### 4. COCINA CON PESCADOS

Calidad del pescado, conservación y tipos de cocción.

Merluza en salsa verde, Salmon confitado con cítricos y crema de chirivía, Lubina con chutney de mandarina y cebolla roja

#### 5. ENTRANTES CON HUEVOS

Soufflé de tomatitos confitados con emmental, Huevos poché con gambas y setas, Quiche de verduras de temporada con jamón

#### 6. CALDOS Y CREMAS

Bases para hacer cualquier tipo de sopa y crema

Caldo de ave y crema de champiñones, Fumet de pescado y Sopa de pescado, Crema de guisantes y coco con puerro crujiente

#### 7. GUISOS DE LA ABUELA

Para combinar verduras, legumbres con carne y pescado.

Garbanzos con espinaca, Judias con almejas, Fricandó.

#### 8. COCINA ASIÁTICA

Introducción, recetas básicas

Sushi y dos tipos de Maki, Fideos yakisoba, Brochetas de pollo teriyaki

#### 9. TAPITAS

Brocheta de gamba con crema de mango, Capuchino de setas y parmesano, Mini albóndigas caramelizadas con salsa de soja, Mojito de coco con salmón ahumado, Tartaletas de manzana con queso de cabra y aceite romero

#### 10. MENÚ DE PASCUA

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de Pascua tradicional (Sara)

**Horarios: Sábado, de 12,30 a 15h**

**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)