

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 4T 2024 VALENCIA (VS)



**Precio: 450.00€**

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

**Fecha del curso: 28/09/2024**

**Impartido por: Rosa M Garcia**

**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- 4º Trimestre 2024

#### CONTENIDO DEL CURSO

##### 1. ARROCES (SÁBADO 28/09)

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz negro caldoso, Risotto de setas, Arroz seco de ibéricos

##### 2. BELLA ITALIA (SÁBADO 05/10)

Tagliatelle con salmón y espárragos, Macarrones a la Norma, Lasaña tradicional

### **3. MONOGRÁFICO CARNES Y AVES (SÁBADO 19/10)**

Solomillo de cerdo con crema de zanahoria y caldo de cebolla tostada, Conejo a la cazadora o asado con sidra y romero, Magret de pato con salsa agri dulce

### **4. ESPECIAL PESCADO (SÁBADO 26/10)**

Salmon en papillote con verduritas, Mejillones con hinojo y coco, Lomo de rape con aceitunas negras y crema de guisantes

### **5. ENTRANTES CON HUEVOS (SÁBADO 09/11)**

Mini flanes de tomates secos y parmesano, Huevos poché con parmentier de patata, Shakshuka con huevos

### **6. QUICHE, TATIN Y EMPANADA (SÁBADO 16/11)**

Quiche de calabaza y gorgonzola, Tatin de tomates cherry y puerros confitados, Empanada gallega

### **7. GUISOS DE LA ABUELA (SÁBADO 23/11)**

Albóndigas con sepia, Pollo asado a la catalana con pasas y piñones, judías de santa pau con chipirones

### **8. BÁSICOS DE LA COCINA JAPONESA (SÁBADO 30/11)**

Introducción, recetas básicas

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

### **9. TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (SÁBADO 14/12)**

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, Crujiente de botifarra negra

### **10. MENÚ DE NAVIDAD (SÁBADO 21/12)**

Crema de parmesano con saquito de micuit y galets, Canelón gigante de confit de pato con bechamel de setas, Milhojas de verdura con bacalao confitado y salsa romesco

**Horarios:** Sábado 12:30-14:30h

**Local:** Carrer Valencia 223, 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 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)