

## INICIACIÓN COCINA

### 6. ESPECIAL ALCACHOFAS (VS)



**Precio: 55.00€**

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

**Fecha del curso: 22/02/2025**

**Impartido por: Rosa M García**

**Lugar: Cookiteca Valencia 223**

En plena temporada de alcachofas, os proponemos este monográfico para sacarle el máximo partido a este versátil ingrediente.

Explicaremos como elegirlas, como pelarlas y limpiarlas, y como cocinarlas al punto.

Haremos **3 recetas que degustaremos al final de la clase.**

#### Recetas

**TOSTA CRUJIENTE DE ALCACHOFA CON CEBOLLA Y FOIE CONFITADOS**

**CORAZONES DE ALCACHOFA RELLENOS DE CARNE Y SETAS**

**CREMA DE ALCACHOFAS CON LANGOSTINOS Y CRUJIENTE DE JAMÓN**

**Este taller forma parte del curso de INICIACIÓN A LA COCINA**

**[Consulta el temario AQUI](#)**



**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)