

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 2T 2025 (VS) IC



Precio: 400.00€

Horario: 12:30-14:30h

Fecha del curso: 26/04/2025

Impartido por: Rosa M

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- 2º Trimestre 2025

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES II (Sábado 26/04)

Diferentes tipos de arroces y cocciones. Paella de marisco, Arroz seco con butifarra y setas,

Risotto de remolacha con panceta y gorgonzola

2. SABORES DE ITALIA (Sábado 10/05)

Carbonara tradicional, Lasaña tibia de verano con pesto, Macarrones con espárragos, ceps secos y cremoso de queso ahumado

3. CARNES DELICIOSAS (Sábado 17/05)

Wellington acompañado de salsa pedro ximenez, Secreto de cerdo ibérico con puré de zanahoria y salsa de cebolla tostada, Salsa concentrada de carne con vino tinto.

4. PESCADOS TOP (Sábado 24/05)

Merluza en salsa de salmorejo con parmentier de patata, Rape envuelto en tocino ibérico al aroma de naranja, Langostinos especiados con salsa de coco

5. COCINA EN FRÍO (Sábado 31/05)

Involtini de carpaccio de ternera, Huevos rellenos, Alubias en pipirrana, Canelones fríos de verano, Pastel frío de patata con gambas.

6. MENÚ ORIENTAL (Sábado 07/06)

Spring rolls, Wok de verduras y ternera glaseada, Gyozas de gambas

7. TAPAS DE VERBENA (Sábado 14/06)

Tartare de Salmón fresco y ahumado con cremita de puerro, Mini coca de boquerones con cherry caramelizado, Ensaladilla rusa al aroma de escabeche, Buñuelos de bacalao.

8. BUFFET PARA CENAS DE VERANO (Sábado 21/06)

Fideúa de marisco, Vasito de quinoa con limón y menta, Gazpacho de aguacate con un toque cítrico, Tosta de escalivada y queso de cabra, Carpaccio de bacalao sobre cremita de tomate.

Horarios: Sábado 12:30-14:30h

Local: 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?

-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

E-mail:

info@cookiteca.com