

## INICIACIÓN COCINA

### INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 4T 2025 SARRIA (SM)



**Precio:** 475.00€

**Horario:** 11:30-13:30h

**Fecha del curso:** 25/09/2025

**Impartido por:** Equipo Interno

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

**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 2025

#### CONTENIDO DEL CURSO

##### 1. ARROCES (JUEVES 25/09)

Diferentes tipos de arroces y cocciones

Arroz caldoso de rape y almejas, Risotto de calabaza y gorgonzola, Arroz seco de secreto ibérico

##### 2. BELLA ITALIA (JUEVES 02/10)

Parmigiana de berengena, Penne rigate con gambas y espinacas, Lasaña boloñesa con setas

##### 3. MONOGRÁFICO CARNES Y AVES (JUEVES 09/10)

Muslos de pollo con salsa de tomate especiada, Magret de pato con chutney de manzana, Solomillo de cerdo con crema de zanahoria y caldo de cebolla tostada

#### **4. ESPECIAL PESCADO (JUEVES 16/10)**

Lubina con crema de coliflor, Mejillones a la marinera, Calamares encebollados

#### **5. ENTRANTES CON HUEVOS (JUEVES 23/10)**

Crema de calabaza con rúcula crujiente y huevo poché, Shakshuka con huevos, Miniflanes de puerro y cebolla caramelizada

#### **6. QUICHE, TATIN Y EMPANADA (JUEVES 30/10)**

Coca de recapte, Quiche de puerros y verduras de temporada, Hojaldre de queso brie con nueces y pera caramelizada

#### **7. GUISOS DE LA ABUELA (JUEVES 06/11)**

Albóndigas con sepia, Pollo asado a la catalana con pasas y piñones, Judías blancas con almejas

#### **8. BÁSICOS DE LA COCINA JAPONESA (JUEVES 13/11)**

Introducción, recetas básicas

Sushi, Gyozas de Carne y verduritas, Yakisoba de gambas

#### **9. TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (JUEVES 20/11)**

Saquitos de pato y foie, Tartaletas de tomate confitado y queso Idiazábal, Capuchino de ceps y parmesano, Carquiñolis salados con frutos secos y aceitunas, Brocheta de mini vieiras

#### **10. MENÚ DE NAVIDAD (JUEVES 27/11)**

Cremita de boniato con reducción de Oporto y ceps, Tartar de gamba, Canelón Gigante de confit de pato y setas, Galletas de canela

**Horarios:** Jueves 11:30-13:30h

**Local:** Major de Sarrià 74, 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](http://www.cookiteca.com)  
E-mail:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)