cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA CURSO COMPLETO 4T 2026 VALENCIA (V) ICC



Precio: 475.00€

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 30/09/2026

Impartido por: Equipo Interno

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 2026

CONTENIDO DEL CURSO

1. ARROCES (MIERCOLES 30/09)

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 (MIERCOLES 07/10)

Parmigiana de berenjena, Penne rigatte con gambas y espinacas, Lasaña boloñesa con setas

3. MONOGRÁFICO CARNES Y AVES (MIERCOLES 14/10)

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 (MIERCOLES 21/10)

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

5. ENTRANTES CON HUEVOS (MIERCOLES 28/10)

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

6. QUICHE, TATIN Y EMPANADA (MIERCOLES 04/11)

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

7. GUISOS DE LA ABUELA (MIERCOLES 11/11)

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

8. BÁSICOS DE LA COCINA JAPONESA (MIERCOLES 18/11)

Introducción, recetas básicas

Sushi, Gyozas de Carne y verduritas, Yakisoba de gambas

9. TAPAS Y MINIATURAS PARA NUESTRAS CENAS DE FIESTAS (MIERCOLES 25/11)

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 (MIERCOLES 02/12)

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

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 indpendizan, 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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com