cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

INICIACIÓN COCINA

INICIACIÓN A LA COCINA- 1T 2027 CURSO COMPLETO (VS) BF15%



Precio: ~~**495.00€**~~ **420.75€**

Horario: 19:30-21:30

Fecha del curso: 16/01/2027

Impartido por: Equipo Cookiteca

Lugar: Cookiteca Valencia 223

OFERTA: 15% de descuento

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- 1º Trimestre 2027

CONTENIDO DEL CURSO

ARROCES Sábado 16/01

Tres técnicas. Arroz seco de presa ibérica, calçots y romesco, Arroz meloso de gambas y alcachofas, Risotto de puerro confitado y verduras de temporada.

COCINA ITALIANA Sábado 23/01

Spaguetti a la Carbonara, Involtini de ternera, Lasaña de setas y verduras

CARNES Y AVES Sábado 30/01

Cómo elegir cada carne y cocerla. Albóndigas a la jardinera, Roastbeef clásico con salsa de arándanos, Magret de pato con manzana asada y ratafía, Pollo en Pepitoria

COCINA CON PESCADOS Sábado 06/02

Lubina al horno con refrito de ajos, Bacalao “a la llauna”, Salmón al aroma de cítricos sobre crema de brócoli

ENTRANTES CON HUEVOS Sábado 13/02

Tortilla abierta con langostinos y panceta, Trinxat de la Cerdanya con huevo poché, Huevos a la flamenca

CALDOS Y CREMAS Sábado 20/02

Fondos, sopas y texturas. Caldo de pollo y fumet de pescado. Crema tibia de espárragos con berberechos, Vichisoise con jamón y Crema de marisco con gambas.

GUISOS DE LA ABUELA Sábado 27/02

Lentejas a la riojana, Suquet de rape y gambas, Pollo al ajillo

COCINA ASIÁTICA Sábado 06/03

Introducción, recetas básicas

Sushi y dos tipos de Maki, Sopa tailandesa de gamba, coco y curry, Pollo frito estilo coreano

TAPITAS Sábado 13/03

Tartar de fuet con crujiente de arroz, Ensaladilla rusa de ventresca de atún y refrito de ajo y pimiento, Bikini de jamón ibérico, brie y mantequilla trufada, Canelón crujiente de butifarra del perol con setas y queso Idiazábal

MENÚ DE PASCUA Sábado 20/03

Galette de cebolla caramelizada con setas y emmental, Cordero con especias y patatas panadera, Mona de Pascua tradicional

Horarios: **Sabado 12:30-14:30h**

Local: **Carrer valencia 223**

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