

## INTENSIVO DE VERANO DE COCINA

### 3. CARPACCIOS Y TARTARES



**Precio: 38.00€**

**Horario: 19-21h**

**Fecha del curso: 10/07/2018**

**Impartido por: Elisabeth Cuevas**

**Lugar: Cookiteca Sarrià**

**Curso 100% práctico estructurado en temas** para poder profundizar en cada uno de forma individual aplicando diferentes técnicas.

Después de cocinar, se degustan los platos elaborados, para su valoración y verificación de los conceptos aprendidos en la clase.

***\*A partir de 14 años***

#### **PROGRAMA**

##### **1. CARPACCIOS Y TARTARES** (martes 10 de julio)

Carpaccio de ternera con cerezas y aceite de pistachos / Falso steak tartar de tomate / Tartar de salmón con cítricos / Carpaccio de bacalao con tomate

\*Esta clase forma parte del [curso intensivo de verano de cocina](#)



**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)