

Paella de pollo, Risotto verde, **Brownie**

3. Huevos

Tortilla de patata y cebolla caramelizada, Huevos al horno con bacon, **Cheesecake**

4. Pasta fresca

Pasta de colores y dos salsas: Tomate y Pesto, **Crostata de frutas**

5. Carnes y Aves

Brochetas de pollo glaseadas, Albondigas mixtas en salsa, **Mousse de chocolate**

6. Pescados

Nuggets de merluza, Salmón hojaldrado con verduras, **Cupcakes de zanahoria**

7. ¡VIVA MÉXICO!

Burritos de ternera gratinados al horno, Fajitas de pollo, Guacamole

8. Menú Japonés

Makis de arroz con verduritas y salmón, Makis invertidos, Gyozas de carne

9. Aperitivos para sorprender

¡Último día del curso! Prepararemos un original aperitivo para los padres al final del taller.

Chupa chupa de queso crocanti, Patatas braves, Bastones de parmesano y olivas negras, Minibikinis, **Tarta fina de manzana**

10. SESIÓN EXTRA: CONCURSO MASTER KIDS COOKITECA

(Sólo niños que hayan participado en un mínimo de 6 sesiones)

Un jurado evaluará la ejecución de una receta en directo en presencia de alumnos y padres.

Horarios: 25 de enero al 28 de marzo 2020- Sábados 18:00h a 20:00h



Cookiteca Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

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