

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## MENÚS DE VIAJES

### PACK 2 TALLERES: COCINA ASIÀTICA



**Precio:** 80.00€

**Horario:** 19,30-21,30h

**Fecha del curso:** 11/05/2019

**Impartido por:** Stefano y Leticia

**Lugar:** Cookiteca Valencia 223

### PACK DE DOS TALLERES

#### MONOGRÁFICO DE SUSHI con Leticia Soler de Bievre

Después de vivir 7 años en Japón con su familia, **Leticia Soler de Bievre** volvió a Barcelona donde ha sido Head Chef de varios restaurantes japoneses de primera línea.

##### **Temario:**

- Ingredientes y los utensilios necesarios.
- Cocción del arroz cocer el arroz
- Cómo cortar el pescado como un sushiman

##### **Recetas:**

- Hosomakis
- Uramakis

**-Futomakis.**

**Passeig de Gràcia: 12 de junio de 19,30h a 22h**

### **SABORES DE SRI LANKA con Stefano Marcellini**

Stefano trabajó durante un tiempo en las cocinas de Valampuri Kite Resort, ubicado a orillas de la laguna de Kalpitiya, en la región noroeste de Sri Lanka.

Todo el staff era local y pudo aprender los secretos de la cocina típica de esa zona, caracterizada por estar bien condimentada.

El cardamomo, el curry, el comino, el cilantro y el chili son sólo algunas de las especias que se usan en la gastronomía de la isla.

**Curry De Berenjenas - Wambatu Curry**

**Curry de Gamba**

**Ensalada De Coco - Pol Sambol**

**Patatas Picantes - Ala Tel Dala**

**Arroz blanco de acompañamiento de los curris**

**Passeig de Gràcia: 13 de junio de 20 a 23h**



**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)