

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

MONOGRÁFICOS COCINA

COCINA PERUANA: CEVICHES Y TIRADITOS 2x1



Precio: 70.00€

Horario: 19:00-21:00h

Fecha del curso: 20/05/2021

Impartido por: Alejandra Ormeño

Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia

OFERTA: 2x1

¿Que es el ceviche?

Originario de toda la costa del Pacífico, el ceviche es un plato de pescado cocinado con limón.

Aunque otros países del continente americano encontraron su forma tradicional de cocinarlo, hoy representa el plato nacional del Perú y existen infinidad de maneras de prepararlo.

El ceviche es el matrimonio perfecto entre pescado fresco y el limón, resaltando la frescura y humildad del producto. Ambos productos deben ser frescos y de temporada ya que serán la clave para conseguir el mejor resultado.

Recetas:

- Ceviche clásico de corvina
- Ceviche Nikkei de atún con leche de tigre de piña y rocoto
- Tiradito apaltado

Aprenderemos también técnicas de corte de pescado, elaboración de leche de tigre clásica, fumet de pescado y mucho más.

ceviches alejandra

Image not readable or empty
/source/ceviches alejandra.jpg

*** Maria Alejandra Ormeño, chef peruana, reside en Barcelona hace más de 13 años.

En Barcelona ha trabajado en restaurantes como Can Jubany o el Restaurante Hotel Pullman entre otros. Actualmente es Chef Ejecutiva del Ají, restaurante de comida Nikkei (fusión peruanojaponesa) con un Plato Michelin desde 2017.

Le encanta la idea de poder compartir sus conocimientos sobre la cocina peruana!



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