



## **CURSO INTENSIVO DE VERANO DE COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA 1/07/2019 – 1/08/2019**

### **EL CURSO:**

Un curso dirigido a aficionados, amantes de la cocina que quieren perfeccionar sus técnicas de nuestra cocina tradicional.

¿Cuándo? De **LUNES** a **JUEVES** desde el **1 de JULIO** hasta el **1 de AGOSTO**

¿Duración? **20 clases**

¿Horario? **19:00 - 21:30 horas**

### **PRECIO:**

Te ofrecemos distintas opciones para apuntarte al curso:

- Curso completo (20 clases): **600 euros.**
- Puedes apuntarte a la 1º parte o a la 2º parte:

1º parte (10 primeras clases): **380 euros**

2ª parte (10 últimas clases): **220 euros**

- Si lo prefieres, también puedes apuntarte por bloques (plena flexibilidad para elegir las semanas que mejor te vengan ( no se pueden elegir clases sueltas)):

- 1 BLOQUE (4 clases) : **170 euros**

- 2 BLOQUES (8 clases) : **320 euros**

- 3 BLOQUES (12 clases): **440 euros**

- 4 BLOQUES ( 16 clases): **540 euros**

- CURSO COMPLETO 20 CLASES 600 EUROS

**PROGRAMA:**

## **1ª PARTE**

**2019/07/01 - CLASE 1. CURSO DE CORTES, MISE EN PLACE Y PRIMEROS PLATOS**

- CALDO DE VERDURAS
- SOPA DE CHIRIVÍA Y JENGIBRE
- MAGNÍFICA ENSALADA “DIY”
- VINAGRETAS DE SABORES
- EMPANADILLAS DE QUESO Y VERDURAS

**2019/07/02 - CLASE 2. COCINA EN CRUDO PARA NOCHES DE VERANO**

- AJOBLANCO
- GAZPACHO DE POLEO
- BOQUERONES EN VINAGRE
- TARTAR DE SALMÓN CON MANGO Y AGUACATE
- CARPACCIO DE TERNERA CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y MANCHEGO CURADO

**2019/07/03 - CLASE 3. CURSO DE AVES: POLLO, PAVO,.... AVES A LA OLLA**

- CALDO DE POLLO ASADO
- CODORNIZ EN ESCABECHE
- PAVO AL VINO BLANCO
- POLLO CON PIMENTÓN DULCE Y PAN RALLADO DE IDIAZÁBAL
- MIGAS CON HUEVOS DE CODORNIZ

**2019/07/04 - CLASE 4. CURSO DE ARROCES TRADICIONALES**

- ARROZ MELOSO AL CALDERO
- ARROZ NEGRO CON SU ALI OLI AUTÉNTICO
- PAELLA VALENCIANA

**2019/07/08 CLASE 5. COCINA DEL MAR**

- EMPANADA ABIERTA DE SARDINA
- BONITO EN SALSA DE TOMATE CASERO
- SALMONETES ENTRAÑABLES EN UN MAR DE NARANJA
- CEVICHE AL MÁS PURO ESTILO PERUAN

**2019/07/09 - CLASE 6 . CURSO DE LEGUMBRES Y CEREALES**

- ENSALADA DE LENTEJAS BELUGA CON TOMATE CONFITADO
- HUMMUS DE CALABAZA
- HABAS CON TOCINO AHUMADO, CONEJO Y MENTA
- CUSCUS DE VERDURAS DE TEMPORADA, CÍTRICOS Y HIERBAS AROMÁTICAS

**2019/07/10 - CLASE 7. CURSO DE CARNES**

- ROAST BEEF
- SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE PIÑA ESPECIADA
- RABO DE TORO
- KEBAB DE CORDERO

**2019/07/11 - CLASE 8. CURSO DE MASAS DULCES Y SALADAS**

- MAGDALENAS DE MANZANA Y CANELA CRUJIENTES
- MASA QUEBRADA PARA UNAS TARTALETAS DE LIMÓN
- PAN SIN AMASADO
- PAN DE MOLDE
- FOCACCIA

**2019/07/15 - CLASE 9. CURSO DE MARISCO**

- LANGOSTINOS EN FIDEOS KAFAITI A LA VAINILLA
- MEJILLONES AL CURRY VERDE CON POLVO DE ALGAS WAKAME
- SALPICÓN DE MARISCOS
- PULPO A FEIRA

**2019/07/16 - CLASE 10. CLASE 10. PASTA DE VARIOS CONTINENTES**

- PASTA FRESCA: TORTELLONI AL PESTO DE RUCULA CON SALSA DE CALAMARES
- PASTELA DE POLLO Y ALMENDRAS
- SIGARA BOREKS DE QUESO, ESPINACAS Y CARNE PICADA

## **2ª parte**

**2019/07/17 CLASE 11. CURSO DE HELADOS Y SORBETES EN LA COCINA**

- CONSOMÉ GELLEÉ CON GELEÉ DE OLOROSO
- SALMOREJO CON SORBETE DE ACEITE Y JAMÓN
- CARPACCIO CON HELADO DE QUESO BRIE
- FOIE VUELTA Y VUELTA CON HELADO DE COMPOTA DE MANZANA
- QUESO PICÓN CON HELADO DE SIDRA

- PARFAIT DE CAFÉ

**2019/07/18- CLASE 12. CURSO DE TAPAS DEL MUNDO**

- SPRING ROLL DE ENSALADILLA RUSA
- PASTELA
- NORI MAKIS DE SALMÓN ( CON COCCIÓN DEL ARROZ PARA SUSHI)

**2019/07/22 - CLASE 13. CURSO DE ARROCES DEL MUNDO**

- ARROZ CHAUFA
- NASI GORENG
- RISOTTO DE VERANO
- ARROZ CON PIMIENTA NEGRA Y ALMENDRAS

**2019/07/23 - CLASE 14. CLASE 14. CURSO DE COCINA AL HORNO**

- PIZZA PARA TODOS LOS GUSTOS
- SOLOMILLO WELLINGTON
- LUBINA AL VAPOR DE TÉ CON LIMÓN
- BOCATA DE CORDERO AL VACÍO

**2019/07/24 - CLASE 15. CURSO DE COCINA CON ESPECIAS**

- CAZÓN EN CHERMOULA
- MOTAI COLAMBU (curry de huevos)
- MAGRET DE PATO AL ESTILO CHINO
- CURRY DE ALBARICOQUES

**2019/07/25- CLASE 16. CURSO DE BARBACOA: CON O SIN BARBACOA**

- RODABALLO CON SALSA DE LIMÓN
- COSTILLAR EN SALSA BARBACOA
- SECRETO RELLENO DE QUESO
- HAMBURGUESA AHUMADA
- PLATANOS AL CAMELO

**2019/07/29 - CLASE 17. CURSO DE COCINA A LA SARTÉN**

- BACALAO AL PIL PIL
- VERDURAS CONFITADAS A LA HIERBABUENA
- BOCATA DE CALAMARES EN GABARDINA

- WOK DE GAMBAS
- FRITADA DE CARNE

#### **2019/07/30 - CLASE 18. CURSO DE COCINA AL VAPOR, MAS QUE SANO**

- MEJILLONES A LA MARINERA
- PECHUGAS DE POLLO A LA SAL
- TRUCHA A LOS TRES AROMAS
- EMPANADILLAS ORIENTALES

#### **2019/07/31 - CLASE 19. CURSO DE NUEVAS TÉCNICAS: COCINA MOLECULAR**

- ESFERIFICACIÓN DIRECTA E INVERSA
- SIFONES Y ESPUMAS
- GELATINAS
- ARENAS Y DESHIDRATADOS

#### **2019/08/01 - CLASE 20. ALTA COCINA DE AUTOR CON NUEVAS TÉCNICAS**

- TERNERA AL VACÍO CON ESPUMA DE IDIAZABAL
- CROCCANTE DE FOIE CON ARENA
- BACALAO CONFITADO, VINAGRETA DE POCHAS, CHIPS DE AJOS Y AIRE DE ZANAHORIA.
- CREMOSO DE QUESO SOPA CÍTRICA Y FRAMBUESAS ROTAS

#### **METODOLOGÍA:**

Todos los alumnos recibirán un delantal y todo el material necesario para elaborar el recetario en clase.

Todos los alumnos recibirán por email el día antes las recetas y el recordatorio del curso.

Duración: 2 horas y media aproximadamente.

Curso práctico y participativo.

Los platos que se preparan en el curso puedes llevártelos a casa o comértelos aquí con los demás alumnos.

Nuestros expertos elijen los vinos, destilados o espumosos que mejor acompañan los platos que se preparan en cada curso.

Al final del curso, los alumnos que lo deseen recibirán su diploma de asistencia al curso (Escuela de cocina de enseñanza no reglada. Enseñanzas que no conducen a la obtención de un título con valor oficial).

Para cancelar la reserva y poder cambiarla por otro curso hay que avisar con un mínimo de 48 horas de antelación al curso.

5% de descuento en libros y utensilios en nuestra tienda (durante la duración del curso).

**Solo se podrá cambiar 1 clase** a lo largo de todo el curso. La clase se cambiará sin pago adicional por la misma clase de la siguiente convocatoria del curso intensivo o por alguna otra que forme parte de un curso intensivo del mismo importe. Si el alumno quiere cambiar la clase por otra clase de la programación del centro que no forme parte de un curso intensivo, tendrá que abonar la diferencia entre el precio de la clase que cambia y el pvp de la clase elegida.

