

CURSO INTENSIVO COCINAS REGIONALES

Fecha: 2/10/2019 -4/12/2019

EL CURSO

Se trata, en primer lugar, de conocer y homenajear los grandes productos que nacen y crecen en cada territorio de este país. También de mantener la memoria de la cocina popular, incluso rural, pero convertida, como hacen los mejores restaurantes de cada región, en un exponente de Kilómetro 0, de lucimiento de cada alimento pero revestido con técnicas innovadoras y fórmulas creativas. Unas recetas son propias de A Punto y otras heredades de esos grandes chefs que coleccionan estrellas en toda la geografía.

EL CONTENIDO DEL CURSO

Duración del curso: DIEZ clases (25 HORAS)

Horario: 19.30 a 22.00 h.

Días: Todos los MIÉRCOLES del 2 octubre al 4 diciembre 2019

Precio: Puedes apuntarte al curso completo por 400 euros o a clases sueltas

Lugar: El curso se desarrolla en nuestro centro de la calle Hortaleza 64 bajo Madrid

Número mínimo de participantes: 7

Número máximo de participantes: 15

Este curso no admite reservas, se reservará plaza solo previo pago de la misma

EN NINGÚN CASO SE PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE PAGADO POR UN CURSO A MENOS QUE SE CANCELE POR PARTE DE LA DIRECCIÓN DE ESTE CENTRO.

EL PROGRAMA

02/10/2019 GALICIA Y SUS AGUAS

- Vieiras con espuma al Godello
- Arroz con bogavante
- Raxo con pimientos de Padrón
- Tarta de Filloas de leche a la crema de orujo

9/10/2019. PAÍS VASCO. VIVIR PARA COMER

- Pastel de cabracho con pasta crujiente y vinagreta de sésamo
- Salmonete con hojas de roble con trampantojo de hojas otoñales
- Piruletas de idiazabal especiadas
- Copa de Intxaursalsa en tres texturas (crema de nueces)

16/10/2019 CATALUÑA. SECRETOS DE COCINA BURGUESA

- Suquet de peix
- Trampantojo de habas a la catalana
- Gratinado de acelgas, gambas y pan de ajo
- Panellets de naranjas con piñones

23/10/2019. ANDALUCÍA. FRITOS Y ESPECIAS

- Piruletas de aceite de oliva
- Calamar al aceite
- Hot dog de atún con salsa de almendras picante
- Rabo de toro estofado al vino tinto

30/10/2019. LEVANTE. MUCHO MÁS QUE ARROCES

- Titaina, ensalada levantina con atún en salazón.
- Arroz en caldo de arroz

- Canelones de sepia rellenos de langostino y setas
- Sopa cremosa de chufas y coco con torrijas caramelizadas

06/11/2019. MADRID

- Callos
- Falsos churros con chocolate
- Caracoles en su menú
- Croquetas líquidas de jamón

13/11/2019. LA MANCHA. MEMORIAS DE EL QUIJOTE

- Bombón helado de queso manchego y hierbas
- Merengue de panceta con bacalao ajoarriero
- Gazpachos con conejo
- Mousse de mazapán con compota de frutas secas

20/11/2019. ASTURIAS. EL CAMPO EN LA MESA

- Manzanas y cebollitas rellenas de micuit de pato
- Almejas con falso espagueti de faves o verdinas
- Steak tartare de vaca asturiana
- Canelones de arroz con leche en láminas de frutas y kirch

27/11/2019 COCINA DE LAS ISLAS: BALEARES Y CANARIAS

- Papas con 5 mojos en texturas
- Biscuit de gofio helado con plátano cremoso al horno y leche de cabra
- Coca con sobrasada y niscalos
- Ensaimada

04/12/2019. EXTREMADURA. EL REINO DEL IBÉRICO

- Lingote de ensalada de limones y naranjas con embutidos ibéricos
- Menestra de cardillos y verduras de temporada con pimentón de La Vera
- Brioche al vapor frito con lágrima ibérica y patatas Deluxe
- Torta de queso de La Serena con jalea de picotas del Jerte

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.

El alumno que abandone el curso no tendrá derecho a devolución del importe pagado, tendrá la posibilidad de cambiar UN DÍA del curso si avisa con **un mínimo de 48 horas de antelación con petición** por escrito

a info@apuntolibreria.com

La clase se cambiará sin pago adicional por la misma clase de la siguiente convocatoria del curso intensivo. Si el alumno quiere cambiar la clase por otra clase de la programación del centro, tendrá que abonar la diferencia entre el precio de la clase que cambia y el pvp de la clase elegida.

Los platos que se preparan en el curso puedes llevártelos a casa o comértelos aquí con los demás alumnos. En A Punto estamos intentando reducir el uso de plásticos, por lo que si quieres llevártelo a casa, deberás traer tu propio tupper y bolsa.

Nuestros expertos eligen 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).

A Punto Centro Cultural del gusto sl, sociedad de nacionalidad española, con domicilio social a efectos de este contrato en Calle Hortaleza 64 28004 Madrid España inscrita en el Registro Mercantil de Madrid tomo 26270 Folio 198 Sección 8 Hoja M-481.497 primera y provista de C.I.F. B84207166.

Escuela de cocina de enseñanza no reglada con cursos de cocina no oficiales