

curso de **FUNDAMENTOS DE COCINA 2**

CON CHEF REYES FARINA, GRAN DIPLOMA CORDON BLEU

CURSO de 8 CLASES (2.30h/clase): 360€

Los jueves, del 2 de febrero al 16 de marzo a las 10:30h

MENÚ 1-LEGUMBRES

Cocciones y beneficios de las legumbres

**Verdinas con langostinos
Cocido y su aprovechamiento**

MENÚ 2-VERDURAS

Cuando y cómo cocinarlas

**Cardo con almejas
Menestra de invierno
Sopa de cebolla**

MENÚ 3-PASTA

Elaboración de pasta fresca

**Espaguetis de colores
Salsas variadas
Canelones de setas con salsa de perdiz**

MENÚ 4-PESCADOS

Tipos de elaboración

**Cochas al pil pil
Papillote de merluza
Chipirones en su tinta**

pimientaysal

(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: INFO@PIMIENTAYSAL.COM TEL.91 351 56 57

curso de **FUNDAMENTOS DE COCINA 2**

CON CHEF REYES FARINA, GRAN DIPLOMA CORDON BLEU

CURSO de 8 CLASES (2.30h/clase): 360€

Los jueves, del 2 de febrero al 16 de marzo a las 10:30h

MENÚ 5-ARROCES

Tipos de arroz: para qué y cómo

Arroz negro

Arroz caldoso

Arroz en paella

MENÚ 6-CARNES

Cortes específicos

**Roast beef con salsa de
pimientas**

Carbonada del norte

**Lomo a la sal con patatas
y tomillo**

MENÚ 7-GUISOS

Técnicas imprescindibles

Xuquet de rape

Costillas con patatas

Rabo de toro

MENÚ 8-REPOSTERÍA

2º nivel de masas

Bizcocho mármol

Hojaldre de frutas

Ruso de limón

pimientay^{sal}

(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: INFO@PIMIENTAYSAL.COM TEL.91 351 56 57