

# *curso* Con las Manos en la Masa

CON CHEF ROSA PERTIERRA, DIPLOMA CORDON BLEU

**CURSO MENSUAL de 3 clases (2.30h/clase) 144€**

**Noviembre, Miércoles 8, 15, 22 a las 20:00h**

**Clase práctica, entre todos los alumnos preparan la cena**

## **MENÚ 1**

Habitas con chistorra y huevo  
poché  
Corvina al horno sobre salteado  
de verduras y puré de boniato  
Tarta finísima de fresas y flan

## **MENÚ 2**

Granola casera con yogur y fruta  
Huevos Benedictina  
Pancakes con bacon y Maple syrup  
Scones con crema agria y mermelada casera

## **MENÚ 3**

Sopa juliana oriental  
Bao de tinta relleno de calamar  
en piperrada y su Alioli  
Mousse de mango y naranja

**pimientaysal**  
(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: [INFO@PIMIENTAYSAL.COM](mailto:INFO@PIMIENTAYSAL.COM) TEL.91 351 56 57