

curso de **FUNDAMENTOS DE COCINA 2**

CON CHEF INÉS SAENZ-DIEZ
GRAN DIPLOMA CORDON BLEU DE COCINA Y REPOSTERÍA

CURSO de 8 CLASES (2.30h/clase): 360€

Los miércoles, del 17 de Abril al 19 de Junio 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

Alcachofas confitadas
Menestra de invierno
Sopa de cebolla

MENÚ 3-PASTA

Elaboración de pasta fresca
Espaguetis verdes y ñoquis
Salsas: Pesto y Carbonara

MENÚ 4-PESCADOS

Tipos de elaboración
Merluza en salsa verde
Dorada a la sal
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 INÉS SAENZ-DÍEZ
GRAN DIPLOMA CORDON BLEU DE COCINA Y REPOSTERÍA

CURSO de 8 CLASES (2.30h/clase): 360€

Los Miércoles, del 17 de Abril al 19 de Junio a las 10:30h

MENÚ 5-ARROCES

Tipos de arroz: para qué y cómo

Paella Valenciana

Arroz caldoso de pescado

Risotto de Setas y Trufas

MENÚ 6-CARNES

Cortes específicos

Roast beef con

Patatas Duchese

Yorkshire pudding

Albóndigas a la menorquina

MENÚ 7-GUISOS

Técnicas imprescindibles

Xuquet de rape

Patatas con calamares

Rabo de toro

MENÚ 8-REPOSTERÍA

2º nivel de masas

Hojaldre de frambuesas

Bizcocho glaseado de limón

Copa de mus de chocolate con

naranjas caramelizadas y

lengua de gato

pimienta^{sal}
(ESCUELA DE COCINA)

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