

Programa Curso de Cocina de Verano FICB

03/06/2024, 10/06/2024, 01/07/2024, 15/07/2024

Aula Boqueria

Sesión 1: Lunes 3 de junio de 2024, 18:00-20:00

- Entrante vegetariano: Ensalada de Tofu con cebollinos
- Entrante con carne: Berenjena llena con gambitas al vapor
- Plato principal: Langostinos salteados con yemas curadas

Técnicas: Habilidades para saltear, métodos para preparar mariscos.

Sesión 2: Lunes 10 de junio de 2024, 18:00-20:00

- Entrante vegetariano: Ensalada de pepino con salsa de jengibre y ajo
- Entrante con carne: Espinacas con berberechos
- Plato principal: Guiso de pescado con tofu

Técnicas: Habilidades para cocción de verdura, limpieza y cocción de pescado.

Sesión 3: Lunes 1 de julio de 2024, 18:00-20:00

- Entrante vegetariano: Ensalada de setas negras "oreja de madera"
- Entrante ovo-vegetariano: Revuelto de huevos con tomates
- Plato principal: Ternera salteada con apio tiernos y chili fermentado.

Técnicas: Habilidades para saltear, preparación de la carne.

Sesión 4: Lunes 15 de julio de 2024, 18:00-20:00

- Taller de Wanton
- Relleno vegetariano
- Relleno de carne y verdura
- Dos formatos de servir: con caldo y sin caldo.

Técnicas: Preparación de los rellenos y cierre de los wanton, cocción, preparación de salsas de acompañamiento.