



Programación de platos del Curso de cocina de primavera 2026

20, 27 de abril, 11 y 18 de mayo de 2026, Aula Boqueria (Mercat de la Boqueria)

Sesión 1: lunes 20 de abril, 18:00-20:00

Guisantes tiernos salteados con gambas.

Mu Xu Rou – cerdo con huevo, setas y verduras.

Técnicas: Preparación y marinado de carne y marisco para salteado, técnicas de salteado rápido al wok y control del fuego.

Sesión 2: lunes 27 de abril, 18:00-20:00

Habas al wok con carne.

Revuelto de huevos con Jiu Cai (cebollino de ajo) y jamón.

Técnica:

Corte en dados y preparación de ingredientes para salteado, técnicas de cocción de huevo y equilibrio de sabores en la cocina casera china.

Sesión 3: lunes 11 de mayo, 18:00-20:00

Tofu al estilo casero con carne picada y verduras.

Lubina al vapor al estilo cantonés.

Técnica:

Técnicas de cocción del tofu (sellado y estofado), limpieza y preparación del pescado y métodos de cocción al vapor con su salsa tradicional.

Sesión 4: lunes 18 de mayo, 18:00-20:00

Taller de preparación de rollitos de primavera con dos rellenos:

Verduras de temporada con gambas. Verduras de temporada con carne picada.

Técnicas:

Preparación de rellenos, manejo de ingredientes y condimentos, técnica de enrollado y fritura de rollitos de primavera.