

Contenido y temática

I CURSO DE PLATOS FRIOS 22/09

PLATOS: *Carpaccio de bacalao y gambas*
Bocados fríos de salmón CRU al vermouth
Pinchos de patata al vapor con caviar de trucha y emulsión de tomate

TÉCNICAS: *C.R.U., emulsión, corte, cocción al vacío vapor.*

II CURSO DE VINAGRETAS Y SALSAS FRIAS 30/09

PLATOS: *Vinagretas de mostaza*
Vinagretas de especias
Vinagretas de hierbas aromáticas
Vinagretas de frutas
Vinagretas de frutos secos
Vinagretas frías
Vinagretas calientes

TÉCNICAS: *Caramelización, infusión en frío, gelatinización*

III CURSO DE SALTEADOS 08/10

PLATOS: *Salteado de setas y morcilla de Burgos*
Salteado de verduras con refrito de cítricos
Salteado de butifarra con pimientos confitados

TÉCNICAS: *Confitar, saltear, refritos, deshidratación.*

IV CURSO DE PASTA FRESCA 17/10

PLATOS: *Lunotis rellenos de puerro y queso de cabra*
Tallarines de pasta al huevo
Papardelle de pasta seca

TÉCNICAS: *Pasta para secar, pasta fresca para rellenar, pasta fresca al huevo.*

V CURSO DE SALSAS Y RELLENOS PARA PASTA 22/10

PLATOS: *Salsa pesto*
Salsa rabiatta
Salsa putanesca
Relleno de butifarra y gambas con zanahoria
Relleno de queso fresco con rúcula y calabacín
Relleno de morcilla, setas y cebolla confitada

TÉCNICAS: *Sofritos, ligazones y emulsiones*