

# TALLERES TEMÁTICOS DE COCINA

---

Nuestros talleres se caracterizan por ser un showcooking con cocina en vivo. En ella nuestro Chef cocinará junto a los alumnos las diferentes recetas relacionadas con la temática elegida, favoreciendo un aprendizaje participativo y grupal. Apoyado en la más amena interacción entre alumnos y profesor. Al final del taller, los alumnos degustarán las elaboraciones realizadas.

Sesión viernes de 19.00h a 21.30h

Sesión sábado de 10.30h a 13.00h

**Precio: 25 €**

Duración del taller: 2,5 horas

Incluye recetario, delantal y degustación.

## 1. TALLER SALUDABLE "HAPPY FOOD" 24 Ó 25 ENERO

---

Conocerás cuales son aquellos alimentos indispensables para elaborar una cocina healthy&eco, técnicas de cocinado para conservar al máximo su calidad nutricional, cómo transformarlos en un plato saludable con correctas combinaciones y además llenos de sabor.

Las recetas elegidas para el día de hoy son las siguientes:

- Crema de boniato vegana al estilo thai.
- Granola saludable.
- Huevos Benedicto mediterráneo.
- Poke de remolacha.

## 2. TALLER "EL CUCHARÓN DE LA ABUELA" 7 Ó 8 FEBRERO

---

En este taller realizaremos nuevas interpretaciones de los sabores más tradicionales. Aprende a preparar deliciosos platos de cuchara. siempre con la creatividad y diversión de nuestro chef.

Las recetas elegidas para el día de hoy son las siguientes:

- Gazpachuelo.
- Fideos con caballa.
- Fabes con almejas en salsa verde.
- Caldereta de cordero.

### 3. TALLER "TAPAS CREATIVAS DE LA TIERRA" 28 Ó 29 FEBRERO

Los contenidos de este taller de tapas creativas, ira encaminada al uso de diferentes técnicas o elaboraciones en las cuales las fusionaremos con productos Locales. Estas elaboraciones están pensadas para utilizarla en formato pincho o tapa aunque se puede trasladar a otras propuestas gastronómicas.

Las recetas elegidas para el día de hoy son las siguientes:

- Tartar de lomo embuchado Soriano.
- Yogurt de pato Malvasía al palo cortado.
- Gulas rebozadas en torrezno a la Bras.
- Ravioli de Salmón con mousse de queso de oveja con boletus.

### 4. TALLER "ARROCITO DEL BUENO" 6 Ó 7 MARZO

Arrocito del bueno os enseñamos a cocinarlo de formas diferentes. Obtendréis los trucos y técnica necesarios para conseguir cada arroz en su punto.

Las recetas elegidas para el día de hoy son las siguientes:

- Arroz negro con alioli de lima.
- Meloso de presa ibérica con morcilla.
- Caldoso de gambones y alcachofas.
- Fondo de carne, marisco, fumet.

### 5. TALLER "STREET FOOD IN SORIA" 20 Ó 21 MARZO

La cocina Street food que ofrecen los foodtrucks empiezan a estar mas presente en nuestra sociedad. Se trata de comida elaborada con ingredientes frescos que puede comer en plena calle, platos llenos de sabores, olores.

En este taller utilizaremos solamente productos de nuestra tierra dándole un sentido americano, aprovechándonos de las técnicas, variedades y opciones que nos da la gastronomía siempre con la creatividad y diversión de nuestro chef.

Las recetas elegidas para el día de hoy son las siguientes:

- Hamburguesa de cordero soriano con encurtidos caseros y salsa barbacoa.
- Taco mejicano de cochinita con guacamole y pico de gallo.
- Fish & chips con cerveza negra y salsa de miel y mostaza.
- Sushi español.