



ESCUELA DE COCINA Y PASTELERÍA PROFESIONAL

Julio 2009

Curso de cocina fácil y rápida

La Escuela Bellart os ofrece un curso intensivo de verano de cocina fácil, rápida y saludable. En él aprenderéis a preparar platos tanto tradicionales como creativos, muy sanos, de una manera rápida y sencilla.

Con productos de temporada de la tierra, aprovechando los nuevos recursos de la industria alimenticia, podréis mejorar vuestras preparaciones culinarias y optimizar el tiempo que pasáis en la cocina.

Está dirigido a aquellas personas que se inician y que quieran adquirir unas bases para poder tener desenvoltura en la cocina así como, a personas expertas en cocina que quieran sacar el máximo partido a los fogones.

Se explicarán trucos y técnicas para elaborar los mejores y más típicos primeros, segundos platos y postres de verano. La cocina que haremos está al alcance de todo el mundo y no requerirá tener una gran cantidad de maquinaria y electrodomésticos, pero sí que garantizará unos platos cuidados, con buenas presentaciones y mejores sabores.

Daremos consejos para alargar la vida de los platos, como acabarlos de cocinar o de presentar y, por encima de todo, qué hacer con los restos de los mismos.

Se trata de un monográfico imprescindible para tener un gran repertorio de platos tanto “salados” como “dulces”, fáciles y sanos con los que sorprender a vuestros comensales este verano y, lo mejor: ¡en muy poco tiempo!

La duración del curso es de dos semanas y consta de 6 sesiones en horarios de 17h a 19.30h los martes, miércoles y jueves durante la tercera y cuarta semana del mes de Julio'09.

El programa está distribuido como a continuación se detalla:

PROGRAMACIÓN

<p><u>MARTES, 14 de Julio</u> <u>Ensaladas y canapés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Esqueixada i empedrat • Hummus • Ensalada tibia de queso de cabra • Rollitos de salmón ahumado con queso fresco y caviar • Tambor de mozzarella con habitas y tomates confitados • Ensalada tradicional griega • Pastas de hojaldre saladas 	<p><u>MIÉRCOLES, 15 de Julio</u> <u>Arroces y pasta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paella marinera • Arroz negro con costra de alioli • Macarrones de la abuela • Fideuà • Risotto de ceps (boletus edulis) • Canelones tradicionales de carne 	<p><u>JUEVES, 16 de Julio</u> <u>Postres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema catalana • Tiramisú • Arroz con leche • Flan de vainilla • Panna cotta con coulis de fresa
<p><u>MARTES, 21 de Julio</u> <u>Hortalizas, cremas y sopas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vichyssoise • Crema de melón con virutas de jamón • Gazpacho • Ajo blanco • Crema fría de patatas • Crema de pimientos asados • Trinxat de col de la Cerdanya 	<p><u>MIÉRCOLES, 22 de Julio</u> <u>Carnes y pescados</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollo relleno a la catalana • Croquetas de pollo y jamón • Lubina a la sal • Pescado al horno con patatas • Rape a la marinera • Rape alangostado • Albóndigas tradicionales 	<p><u>JUEVES, 23 de Julio</u> <u>Postres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Clafoutis de cerezas • Mousse de limón • Mousse de chocolate • Fresas maceradas con zumo de naranja • Pastel de chocolate ¼ de hora • Pastel frío de chocolate y café

El precio del monográfico es de 250 €

Incluye Degustación, recetario y Certificado de Asistencia