

Talleres para iniciarse a cocinar y conocer la cultura catalana y española



ESCOLA CUINA
BOQUERIA

CURSO 2019-2020



Damos a conocer la cocina tradicional catalana y española

Escuela Cocina Boqueria propone talleres de cocina para iniciarse a cocinar, podrán descubrir, observar y experimentar con los alimentos.

Durante la realización de los talleres explicamos historias de la procedencia de los alimentos, cómo son, sus variedades, propiedades, estacionalidad y calidad.

En cada taller realizarán todo el proceso de la plaza a la mesa, provocaremos multitud de sensaciones, vivirán nuestras tradiciones de manera informal, en una cocina profesional.



Resumen de la actividad

- Recepción
- Explicación de la historia del mercado
- Visita al Mercado
- Exploración del producto y sus variedades
- Regreso a la cocina
- Breve explicación de las recetas para trabajar
- Realización de las recetas
- Emplatado de los platos cocinados
- Degustación: se comen lo que han cocinado
- Recogida general
- Conclusiones: repaso de la experiencia, comentarios...
- Despedida

Dirección Eulàlia Fargas

Información barcelona@EscuelaCocinaBoqueria.com

Teléfono +34 616 976 893

Inscripciones rellenando el formulario de nuestra pagina web

Idiomas de los Talleres catalán, castellano y francés
inglés (se precisa traductor)

Observaciones la reserva debe hacerse con antelación y será efectiva después del pago por ingreso bancario

Personas por 1 taller mínimo de 25 y máximo 30 personas

Personas para 1 conferencia mínimo de 25 y máximo 40 personas

Horario miércoles; mañanas, mediodía, tardes y noches

Lugar Aula de Cocina del Mercado de la Boqueria (3ª planta del edificio de dirección del Mercado)

Tiempo de la actividad

1h – visita y explicación del Mercado

1:30h – conferencia + degustación producto

2h – taller + degustación

3h – visita explicación del Mercado + taller + degustación

3h – taller + comida completa

4h – visita explicación del Mercado + taller +
comida completa

Precio por persona

6 € – visita y explicación del Mercado (mínimo 90€)

18 € – conferencia + degustación producto

28 € – taller + degustación

34 € – visita + explicación del Mercado + taller + degustación

44 € – taller + comida completa

50 € – visita y explicación del Mercado + taller +
comida completa



PROGRAMAS

Escoger: un miércoles (mañana / mediodía / tarde / noche), el tema y tiempo de la actividad.

Visita y explicación del Mercado

- Historia del Mercado y su evolución comercial
- Recorrido por las paradas comentando nuestros productos, el reconocimiento de su variedad y calidad, consejos gastronómicos

Conferencias y degustación de producto

- El mundo de la aceituna, el olivo y el aceite
- Sobre la cocina Catalana

Talleres de cocina tradicional. Degustación y/o comida

- LA FRUTA: Cocinaremos Manzanas rellenas de carne y Pastelitos de requesón
- LOS VEGETALES: Empanadas de espinacas con pasas y piñones, y peras al vino
- EL PESCADO: Sardinas rebozadas y Escalibada
- LA CARNE: Pollo al ajillo y Berenjenas rebozadas
- LA PASTA: Fideuà y vegetales braseados con salsa Romesco
- LOS HUEVOS: Tortillas de patatas, patata y chorizo, berenjenas, pan con tomate
- LAS TAPAS: 6 Tapas diferentes, patatas bravas, pescadito frito, mini hamburguesa con cebolla caramelizada, berenjena rebozada, pimientos del piquillo con queso de cabra, sobrasada y huevo de codorniz
- PAELLA: Haremos una paella de carne y pescado

¡Y les haremos beber con porrón!, utensilio tradicional catalán.

También pueden escoger otro tema. Consulten a los responsables de la escuela.

MENÚS. Taller + almuerzo o cena

Tradición catalana, española y catalana

- Salteado de setas
- Pollo al Ajillo
- Peras al vino

Cocina de otoño catalana

- Sopa de setas
- Arroz de montaña
- Crema catalana

Tradición catalana, valenciana

- Ensalada de escarola con granada
- Paella mar y montaña
- Helado de Turrón

Tradición Galicia, Cataluña

- Tortillas de patatas con chorizo
- Vegetales con romesco
- Carquinyolis

Tradición catalana

- Ensalada Xató
- Arroz caldoso
- Coca chicharrones

Tradición de Cataluña, Valencia y Córdoba

- Espinacas con pasas y piñones
- Fideuà
- Rosquillas (tosquitos)

Tradición gallega, valenciana y catalana

- Pimientos de Padrón
- Paella Valenciana
- Mel i mató

Tradición andaluza, catalana y española

- Pescadito frito
- Arroz negro
- Torrijas

Tradición Mallorca, Madrid y España

- Trepó
- Huevos estrellados
- Queso con membrillo

Tradición andaluza, catalana y valenciana

- Gazpacho
- Berenjenas rellenas
- Horchata

El menú incluye vino y agua. ¡Y les haremos beber con porrón!

Si quieren escoger otro menú, consulten a los responsables de la escuela.

