

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# MENUS NAVIDEÑOS

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

Los objetivos del curso se marcan en la realización de recetas de bajo coste, pero de presentación atractiva.

Para ello se utilizarán materias primas económicas y se practicarán en ellas las técnicas culinarias básicas para la elaboración de las mismas (asado, rehogado, fritura, rellenos, vapor, etc.)

## Contenidos:

Ensalada templada de escarola y frutas

Bisqué de marisco con raviolis de vieiras

Salmón en papillote con verduritas

Carré de cordero lechal con pistachos, Pastel de patatas

Tartar de frutas de exóticas con emulsión de aceite de oliva



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Crema de setas con espuma de patata violeta y huevos de codorniz

Alcachofas en texturas con almejas

Hojaldre de lubina con muselina de carabineros y cremita de espárragos

Picantones al cava con orejones y crema de castañas

Compota Navideña

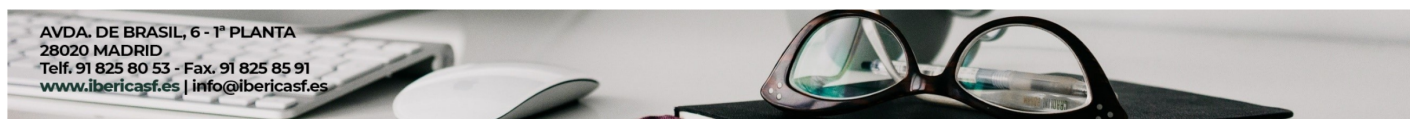
Sopa de pescado Donostiarra con tostitas de Alí olí

Cardo almendrado con langostinos

Besugo en costra de patata con verduritas

Cochinillo confitado a la naranja

Profiteroles con chocolate caliente y cremita de almendras.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**

