

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA DE FUSION

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

- El principal objetivo de curso es dotar a los alumnos de nuevos matices e ideas para perfeccionar la creación de tapas, pinchos o aperitivos.
- Conocer la clasificación y modos de ejecución de las distintas elaboraciones, ya sean clásicas, con nuevas técnicas culinarias, como nuevas, con materias primas de nuestra región.
- Conocer los distintos tipos de presentación de las elaboraciones culinarias.
- Disfrutar de las tapas como concepto divertido y creativo, no sólo como venta de un producto.
- Coger matices o ideas de cómo presentar las tapas o pinchos en una barra utilizando nuevas técnicas de presentación o usando las bases de montaje en platos de carta.

Contenidos:

ENTRANTES CALIENTES

ARROZ MELOSO DE PESCADO Y MARISCOS EN TRES COCCIONES CON SUS VERDURAS

RAMEN VEGANO, MISO, TOFU Y DUMPLINGS DE SETAS

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CREMOSO DE POTAGE DE GARBANZOS, ALGAS Y
ESPUMA DE REMOLACHA

ENTRANTES FRIOS

FOIE GRAS EN TATIN DE MANZANA, BIZCOCHO AIREADO DE SOBRASADA Y GELATINA
DE VINO DULCE DE BINISSALEM



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ENSALADA TIBIA DE LENGUA COCIDA A BAJA TEMPERATURA, ALCAPARRAS EN TEMPURA Y ALIOLIS DE AZAFRAN Y HIERBAS FRESCAS

?PULPO FUSION NORTE- SUR? VERDURAS AL DENTE, PATATAS ARRUGADAS Y SUS MOJOS

CARNES

CARRILLERA SOBRE MANITAS DE CERDO CONFITADAS Y SETAS, SALSA DE MOSTO-CANELA CON CRUJIENTE DE PATATA AZUL.

RABILLO DE TERNERA EN BAJA COCCION CON QUINOA DE ALMENDRAS TOSTADAS Y CHUTNEY DE NARANJA DE SOLLER

RULO DE PECHUGA DE POLLO CAMPERO RELLENO DE GAMBA ROJA, SALSA VERDE Y PATATA DEL DIA

PESCADOS

CALAMAR PARRILLA RELLENO DE SETAS, CUSCUS DE COLIFLOR Y ALIOLI CREMOSO DE SU TINTA

BACALAO CONFITADO AL PIL-PIL DE SOBRASADA, PURE DE BONIATO ASADO Y CHIPS DE VEGETALES

MONTADITO DE MEDALLON DE RAPE, CIGALA Y CALABACIN CON SU SUQUET AROMATIZADO CON LIMON

POSTRES

ALGARROBA, COCO, CHOCO, MARACUYA

SOLO FRESA EN TEXTURAS

SABLE BRETON CON PIÑONES, CREMA DE MANDARINA, FRUTAS DEL BOSQUE Y



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



HELADO DE PALO MALLORQUIN

DESCONSTRUCCION DE GREIXONERA DE BROSSAT