

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCINA EN MINIATURA

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

- Dotar a los alumnos de nuevos matices e ideas para perfeccionar la creación de tapas, pinchos o aperitivos.
- Dar las claves para poder elegir la tapa necesaria en cada momento o celebración.
- Disfrutar de las tapas como concepto divertido y creativo, no sólo como venta de un producto.

## Contenidos:

- Patatas con salsa brava y ali oli de ajo negro
- Ensaladilla tipo causa con mahonesa de aceitunas moradas
- Brocheta de mejillones con corteza de salsa de yogur de guindillas
- Manitas de cerdo en carpaccio con encurtidos en salsa picante
- Panceta a baja temperatura laqueada en grissini
- Pastela de gallina en pepitoria
- Tiradito de pez mantequilla con escabeche de setas.
- Bloody mary en texturas
- Taquito de salmón al vacío con ajo blanco de jengibre
- Gazpacho transparente en suspensión
- Lomito de bacalao confitado con cremoso de ajo
- Rollitos transparentes con gambas y salsa oriental
- Corona de alcachofas fritas con cigalitas al ajillo
- La vie en rose (pulpo rosa)
- Crema tostada de mango
- Colulan de chocolate
- Tarta de tatín de manzana con helado de vainilla
- Confitura de mandarina y espuma de crema catalana



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Papillote de frutas

Tarta de queso y arándanos

Profiteroles con chocolate caliente y cremita de almendras