

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



LA COCINA DE COBO

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Conocer la diversidad tanto de la cocina de mercado como de las nuevas tendencias que se están desarrollando en España mediante el uso de los ingredientes más frescos de la temporada. Aprender a identificar los ingredientes más comunes de las preparaciones españolas. A estas elaboraciones le daremos la vuelta aplicando innovación a la tradición y mejorando la estética mediante las técnicas de emplatar.

Contenidos:

El pato y sus distintas elaboraciones: corte de foie, pan de especias y sus acompotados, rillot de pato, escabeche espaciado.
Escabeches a partir de zumos naturales, escabeche de naranja amarga y maracuyá, escabeche crítico para foie marino.
Bases crujientes para snacks, torto de harina de maíz, airbag de pan, piel de pato crujiente.
Guisos marineros, salsa de algas, guiso de calamar de guardañeta, salsa verde de algas.
Marinados, ahumados y curados, marinados de chicharro, ahumado de productos marinos (ahumados y brasa), curados de pescados a modo de chorizo.
Base de croquetas de leche fresca, croquetas cremosas de leche fresca e ibéricas.
Acompotados y purés: cremoso de zanahoria cítrica, cremoso de tubérculos, cremoso de remolacha cítrica, cremoso de manzana y remolacha.

