

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 elaboración de salsas. Dar las claves para poder elegir la elaboración más adecuada para diferentes celebraciones. Disfrutar de las salsas como concepto.

## Contenidos:

### Técnicas a utilizar:

Espumas en sifón, cocción a bajas temperaturas, cocciones al vacío, braseados, tempuras y orlys, salteados, asados con vapor forzado, gelificaciones con las nuevas texturas, geles, marinados y ahumados, escabeches de soja.

### Día 1

#### Tapas en copas y zuritos

Brandada de bacalao con corona de vizcaína

Bacalao benedictine con crema de romesco

Ajo blanco de huevo frito con pasas de corinto

Cremoso de queso de cabra y berenjena

Gelatina de espárragos con espuma de mozzarella y jamón de Teruel

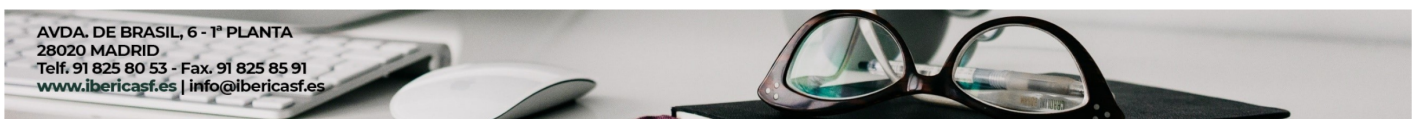
Sopa de pepino y maíz dulce con salmón marinado

### Día 2

Tostas, royales salados, hojaldres, cocas

Coca de escalibada con salmón ahumado

Tosta de trigueros en tempura con cecina y aceite de almendras



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Tostadita de setas de cardo y caviar de AOVE sierra de Moncayo  
Guardia civil de sardina rancia con pan de pimientos de piquillo pepinillo  
Royal de pan de hogaza con sardina escabechada  
Galleta de hojaldre con carpaccio y tapenade de olivas de Aragón  
Corte de mouse de foie con boniato asado

### Día 3

Pinchos en brocheta  
Pincho de calabaza con anchoas y mermelada de cebolla y bacon  
Perlas de melón con sal de jamón  
Pincho de tortilla morada con cebolla mielada y crema de queso azul  
Brocheta de pulpo a la brasa con mojo de tomate seco  
Piedras de patata con tomillo y romero a la gran fritura  
Ferrero roche de morcilla y crema de queso con crujiente de almendras  
Ravioli de jamón y skordalia de nueces

