

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:

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:

DÍA 1

Berberechos y sopa de levadura

Huevo y espuma de apionabo

Sardinas en salazón y agua de tomate

Quinoa con concentrado de idiazábal

Teja de obulato, miso y espárragos

Roulade de espinacas, pasas y yogurt concentrado

DÍA 2

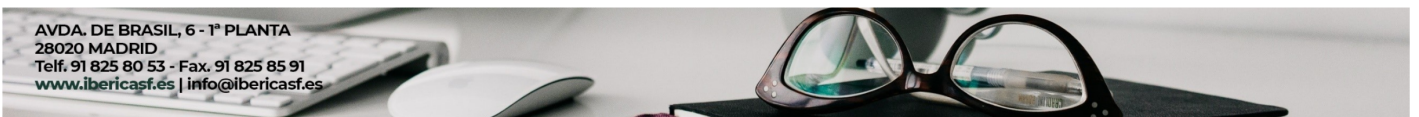
Lasaña de codorniz y bechamel

Risoto de patata, capuchino de clorofila y yema confitada

Ensalada crujiente de verduras

Semifrío de queso de cabra y alioli de membrillo

Sopa cremosa de boletus



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



DÍA 3

Adobo de caballa al momento por impregnación

Teriyaki de costilla de cerdo ibérico

Terrina de cordero, falafel y tzatziki

Conejo en tres formas, brandada, relleno y estofado

Langostino al ajillo, peras y manzanas con crema ligera de sopa