

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA DE MAR

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

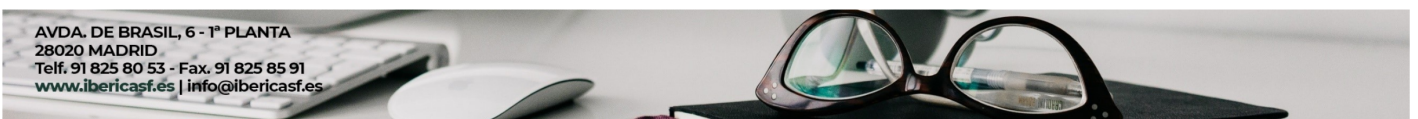
Objetivos:

Introducción al mundo del pescado.
Capturas y comercialización de los mismos..
Grado de frescor.
Clasificación de los pescados.
Fraccionamiento y cortes con nombre propio.
Elaboración de todo tipo de pescados utilizando para ello diferentes técnicas tradicionales y modernas.
Realización de la técnica del confitado controlando temperaturas en todo momento, este se hará de forma tradicional o envasado al vacío.
Elaboración de salsas clásicas de la cocina internacional y de la cocina nacional, puntos clave en la elaboración de las mismas.
Elaboración de Niguiris japoneses, para ver la preelaboración de los pescados y su cortes, al igual que la técnica de la cocción del arroz japonés.
Utilización y aprovechamiento de los pescados para darles diferentes tipos de elaboraciones, dependiendo de la parte a utilizar.
Elaboración de recetas con pescados ¿baratos? y de temporada y explicación de la rentabilidad de los mismos.

Contenidos:

1ER DÍA

Bacalao con crema de patata al ajo y huevo frito líquido.
Bacalao al pil-pil de tomate y chutney de pimientos.
Taco de atún con cebollitas glaseadas, salsa de torta del casar y sandía asada.
Corvina con pisto de mango y gelatina de remolacha.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Corvina piel de patata.

Supremas de merluza a la gallega (en salazón líquida cocinada a baja temperatura, con crema de ajada y patata roja gallega).

Cogotes de merluza a la bilbaína

2º DÍA

Chop de lubina con crema de boletus y su peineta de brick.

Brocheta de pez mantequilla con verduras en tempura.

Niguiiri de pez mantequilla.

Corvina burguer con citronela.

Ceviche de bacalao desalado, naranja, salicornia y helado de aguacate.

Bugo estofado al tomillo.

Tosta de sardinas marinadas con tapenade y tartar de tomate.

Ajo blanco de almendras tostadas con tartar de caballa marinada, yogourt griego y huevas de trucha.

3ER DÍA

Paupietas de lenguado al cava.

Lenguado menieure.

Salmón mi cuit (al vacío).

Filetes de salmón con salsa de mango (al vacío).

Salmonetes asados sobre arroz cremoso de remolacha (tradicional y al vacío).

Crema de salmón al eneldo.