

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA FUSIÓN

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

En este curso pretendemos presentar una de las tendencias más vigorosas de la gastronomía moderna. Si la cocina es cultura, la cocina fusión sería mezcla de culturas. En nuestro caso, combinar de manera inteligente la base de la cocina mediterránea, con ingredientes y técnicas de otras tradiciones culinarias. Xisco nos dará una clase práctica de cocina fusión, utilizando las recetas programadas para su-gerir una infinidad de variaciones. Prestará especial atención al emplatado y presentación, que siendo importante en todas las cocinas (empezamos a comer por los ojos) alcanza en la cocina fusión una relevancia fundamental.

Contenidos:

ENTRANTES FRÍOS

- ? Carpaccio de calabacín y pepino con con- fit de pato, setas confitadas y encurtidos
- ? Ceviche de pescado y carabineros con aire de pisco
- ? Terrina de foie gras con brócoli, algas y es- puma de albaricoques secos

ENTRANTES CALIENTES

- ? Arroz brut con pechuga de codorniz a baja temperatura y su pierna rellena
- ? Burballes tricolor con ragout de sepia y alioli de ?tap de corti?
- ? Huevo esferificado de queso mahonés, cre- moso de patata y apio nabo con migas de pan de



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



¿sopes? y ¿camallot?

PESCADOS

? Bacalao en dos texturas con verduritas thai a baja temperatura y salsa de piñones y coco

? ¿Cap roig? a la plancha con trigo sarraceno con tinta de calamar, juliana de verdura tempurizada y mahonesa de kimchi

? Salmonetes rellenos con suquet de sobra- sada

CARNES

? Paletilla de cordero ahumada con salsa

de mirto cremoso de patatas y verduras y setas confitadas con anís

? Solomillo de ternera a la barbacoa con verduras plancha al estilo chino, patata al horno y salsa de aceitunas ¿pansides?

? Magret de pato y molleja de ternera gla- seada con salsa de mandarina con verdu- ras verdes y crujientes de remolacha

POSTRES

? Serra de tramuntana

? Choco pasión

? Fusión de almendra y mora

? Cítricos de la tierra

