

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# PESCADOS Y MARISCOS

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

- Introducción al mundo del pescado y el marisco.
- Capturas y comercialización de los mismos.
- Grado de frescor.
- Clasificación de los pescados y mariscos.
- Fraccionamiento y cortes con nombre propio.
- Elaboración de todo tipo de pescados y mariscos 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..
- 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.
- Diferentes técnicas de elaboración de mariscos, tanto tradicionales como modernas.
- Elaboraciones de marisco de fusión con otras culturas.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## Contenidos:

Chop de lubina con crema de botetus y peineta de brick

Bacalao con pil-pil de tomate y chutney de pimientos

Corvina con pisto de mango y gelatina de remolacha -Corvina con piel de patata y salsa Bordalesa

Suprema en salazón líquida, cocinada a baja temperatura con crema de ajada y patata roja gallega.

Cogotes de merluza a la bilbaina

Taco de atún con cebollitas glaseadas, en salsa de torta del casar y sandía asada.

Pulpo en aceite de sesamo con migas crujientes de remolacha, sobre mahonesa de jengibre y raíz de loto rosa.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Galera en tempura de cortezas con sisho verde, yogourt de mani.  
Colas de galera asada sobre jugo de cebolla y  
emulsión de patata y arbequina.

Vieira con bulbo de hinojo en texturas.

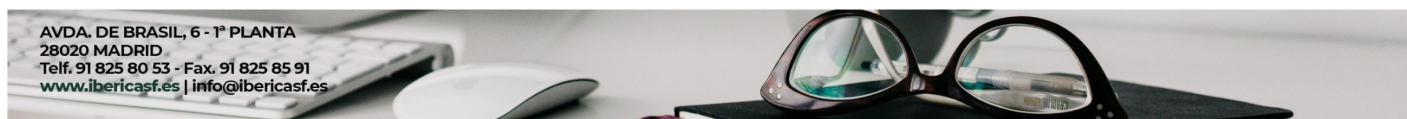
Vieiras asada con tupinabo en tierra de jamón y espuma de partisano.  
Carpaccio de gambas con tartar de tomate y ajo blanco.

Ostras con bloody Mary.

Ensalada de ostras con velo de mar.

Huevos a baja temperatura con crema de erizo y aire de perejil.

Navajitas a la plancha con salsa picante de coco y cilantro.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Tartar de atún tomate, jengibre cilantro y cous cous de remolacha.

Salmón en escabeche de cítricos.

Snack crujiente de mejillones marinados y ali-oli de ajo negro.

Ensaladilla rusa de atún marinado, huevas de tobillo y katsuobushi.

Fish and chips de gambas won-ton y mahonesa de curry.

Raviolis de salmón vietnamitas.