

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:

El objetivo fundamental de este cursillo de tres días, es el conocimiento y elaboración por parte de los alumnos de los distintos aperitivos y tapas de elaboración extraordinaria en la cocina actual.

Con tal objetivo, se pretende dar a conocer y elaborar las tapas más conocidas de las distintas cocinas internacionales, para su elaboración en los distintos restaurantes de Aragón, adaptándolas a nuestros gustos y presupuestos.

Se pretende utilizar básicamente elementos de fácil accesibilidad para poder elaborarlos en los distintos restaurante sea cual sea su categoría.

La experiencia nos dice por lo menos aquí en Aragón (después de 5 cursos) que la mayoría de los alumnos son ayudantes de cocina que la empresa los apunta para su mejor puesta al día en técnicas de cocina pero sobre todo para sacar ideas, que luego pueda repercutir en sus establecimientos.

Contenidos:

DÍA 11

APERITIVOS VEGETARIANOS Y VEGANOS:

- Bolitas de queso albahaca y tomate
- Ferrero roche de queso de cabra y frutos secos con sésamo caramelizado
- Tapa de vegano de aceitunas verdes y tomate seco
- Blinis de requesón con aguacate (Symiki)
- Tosta de hojaldre con mermelada de cebolla y setas



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



DÍA 12

APERITIVOS CON PESCADOS Y MARISCO:

- Mejillones al azafrán
- Tartar de atún sobre ostras
- Buey o centollo relleno frío (Txangurro) -Vieira gratinada al cava y boletus -Zurito de mejillón tigre (Tigretón) -Crestas de gallo

DÍA 13

CAZUELITAS Y CASQUERÍA:

- Riñones de Ternasco de Aragón con tocineta y salsa de callos
- Pate cremoso de higaditos de ave
- Lengua de ternera escarlata
- Sesos huecos a la manteca negra

