

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCINA ACTUAL

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

Partiendo del conocimiento base de la cocina española, comenzaremos a utilizar las nuevas técnicas de la cocina evolucionada, a mimar el producto de la temporada y adquirir nuevos conocimientos sobre los procesos de cocina.

## Contenidos:

### DIA 1 EL PATO

#### TÉCNICAS

Elaboraciones con el pato como protagonista.  
Corte y despiece del mismo.  
Aprovechamiento del 100% del producto.  
Conocer distintos tipos de cocciones., mise en place, emplazado y limpieza.

#### ELABORACIONES

FOIE Grass con gelatina ligera de naranja sanguina.  
Muslo de pato confitado a baja temperatura con pomada de guisantes tiernos.  
Pechuga de pato con costra de pan verde y chutney de manzana y cebollas tiernas.  
Risotto de pato y verduras.

### DÍA 2 EL BACALAO



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## TÉCNICAS

Elaboraciones con bacalao.  
Desalado y cortes del bacalao.  
Conocer distintas técnicas y presentaciones.  
Aprovechamiento del producto.  
Mise en place.

## ELABORACIONES

Carpaccio de bacalao con germinados frescos, algas y caviar de plantón marino.  
Canelones de pimientos asados rellenos de brindada de bacalao.  
Bacalao en su pil pil sobre habas salteadas con jamón.

## DÍA 3 LOS CRUDOS.

### TÉCNICAS

Conocer técnicas para los cortes de la elaboración de distintos platos de carne y pescados en crudo.  
Distintas salsas y aliños.  
Mise en place.  
Presentaciones.

### ELABORACIONES

Steak tártaro de solomillo de ternera.  
Tartar de Salmón.  
Tartar de gambas rojas.  
Tartar de atún rojo.  
Ceviche de mero.  
Ventresca de atún marinada.

