

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCINA ACTUAL

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

Introducción a la elaboración de menús.  
Características y planificación.  
Diferentes técnicas a emplear en los diferentes platos:

Cocción a baja temperatura  
Confitados  
Elaboraciones de cocina clásica  
Salsas de cocina clásica con técnicas nuevas  
Diferentes presentaciones de las elaboraciones

## Contenidos:

### LUNES

Gazpacho de fresón con piriñaca de albahaca  
Crema de sopa de ajo con huevo a baja temperatura y gelatina de pimentón  
Raya a la mantequilla negra con papatas hasselblack  
Solomillo wellington con espuma de salsa bearnesa  
Tarta tatin con helado de vainilla

### MARTES

Cornete de crema de bacalao  
Sopa de pescado donostiarra con tostitas de ajo  
Merluza con cremoso de patata y caldo de jabugo



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Cochinillo confitado con ensalada de escarola y  
granada  
Couland de chocolate a la naranja

## MIÉRCOLES

Crema parmentier ahumada con pulpo asado y su ajada  
Raviolis de acelga con sopita marinera y cordón de yogurt griego  
Bacalao confitado con pil pil de tomate  
Pollo de corral en pepitoria con arroz pilaff  
Tarta instantánea de queso y arándanos

