

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



LA COCINA DE LAS ESPECIAS

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Conocer este tipo de cocina basada en la utilización de especias y hierbas aromáticas.

Elaboración de diferentes mezclas de especias para elaborar distintos currys, chermuolas, etc.

Utilización de las especias en los platos dulces.

Contenidos:

1º día

Harissa

Briouates de gambes con chermuola

Curry dulce de verduras

Pakoras de verduras

Pastelitos de hojas

Pastelitos de patata del pessah

Tom yum gong (sopa picante de gambas)

2º día



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Carne de ternera con curry musaman
Cous-cous de calamares rellenos
Doner kebab con sus salsas y pan pitta
Pescado frito al estilo indio
Pollo tandoori
Tajine de rape al aceite de argan

3º día

Trenzas de miel con helado de ras-al- hanout
Tartita ouarzazia
Makrud
Chabakia
Bocaditos de almendras y clavo