

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



UNA VUELTA A LA COMIDA REGIONAL

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

- Innovar dentro de nuestra cocina regional con platos tradicionales con tratamientos culinarios nuevos que supongan una evolución en nuestra cocina.
- Preelaboraciones diferentes de productos de nuestra huerta para montajes de ensaladas estivales.
- Platos regionales de toda la vida, realizados con diferentes materias primas que supongan una vuelta a la cocina regional.
- Presentar platos de una manera divertida, trampantojos y nuevas técnicas de presentación.
- Introducción de las salmueras en equilibrio para tratamiento de las aves.

Contenidos:

- Ensalada murciana, trampantojo de steak- tartar.
- El barquito de dorada a la murciana con espina de queso y su vela mayor.
- Caldero con kombu, gurullos y también con trigo marinero.
- Sardinas fritas en snack y en tarrina marinada.
- Gardenia roja de chipirones en su tinta.
- Ave salmuerizada en escabeche de manzanilla.
- La flor de mi huerta.

