

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TAPAS DE TEMPORADA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

- 1.-Que el alumno conozca las ultimas tendencias en cuanto a platos se refiere
- 2.- Manipular materias primas propias de los meses entre estivales y otoñales
- 3.- Utilización de nuevas técnicas de cocinado actuales (salmueras, baja temperatura, marinados, ceviches, reconstrucciones)
- 4.- Realización de recetas de nuevas tendencias en nuestra gastronomía
- 5.- Aplicar en todo momento las técnicas higiénico sanitarias vigentes
- 6.- Resolver problemas y tomar decisiones individuales a la hora de desarrollar el recetario
- 7.- Realización de postres sencillos, rápidos y saludables ideales para restaurante.

Contenidos:

LUNES

1.BROCHETAS DE LANGOSTINO CON CEBOLLA CAMELIZADA Y MAHONESA DE PLEUROTUS.

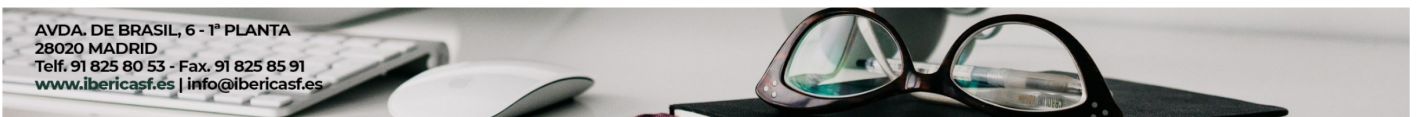
1. MEJILLONES CON ESPUMA DE LECHE DE TIGRE

2. MINI HAMBURGUESA DE MORCILLA

3. TEMPURA DE AGUACATE

4. ALITAS DE POLLO NEW ORLEANS CON HUESO DE YUCA A LA PARRILLA

5. CEVICHE DE LUBINA CON PISCO SOUR DE FRUTA DE LA PASIÓN



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



6. HUEVOS ROTOS CON JAMÓN

MARTES

1. MERLUZA CON CHUTNEY DE PAPAYA, PESTO MARINO Y BECHAMEL TIGRE
2. CREMA DE BOLETUS CON HUEVO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA, QUINOA SUFLADA Y SALTEADO DE CARABINEROS Y TRUFA.
3. CALDEIRADA DE PESCADO MERLUZA CONFITADA A 45°C SOBRE PIMIENTO Y SOPA DE ARROZ
4. BOCATA DE CALAMARES 3.SOFT SHELL CHILI CRAB BUGER
5. SANDIA CRU (IMPREGNADA DE SANGRIA)

MIÉRCOLES

1. LECHE, CACAO, AVELLANAS?..
2. CREMA DE CHOCOLATE CON PERA CARAMELIZAD Y CRUMBLE DE AVELLANA
3. TARTA DE QUESO A NUESTRA MANERA
4. CAPUCHINO DE MANZANA REINETA Y AIRE DE CARDAMOMO
5. PERA A LA PLANCHA CON MOUSSE LIGERO DE TOFFE A LA VAINILLA CON SALSA DE CHOCOLATE NEGRO 6.FALSO HUEVO FRITO DE LIMÓN
- 6.FALSO HUEVO FRITO DE LIMÓN

