



BOTÁNICO CAFÉ

C/ MÁLAGA 3. 18001 GRANADA

T. 958 271 598

WWW.BOTANICOCAFE.ES

PROGRAMA TALLER DE COCINA

1

Fricassée de poulet Vallée d’Auge y arroz Pilaf

Estofado de pollo en salsa blanca con sidra, Calvados y manzana.

Aprenderemos a cocinar un fondo blanco, ligar una salsa con “roux”, caramelizar manzanas y cebolletas y elaboraremos como guarnición arroz Pilaf.

2

Quiche Lorraine

Tarta salada que puede ser de bacon, espinacas, puerros, salmón, etc.

Elaboraremos una base de pasta brisa y aprenderemos a realizar el relleno para quiche.

Tarta de frambuesa

Elaboraremos una masa sablée y un relleno tipo flan.

3

Solomillo de cerdo a la pimienta verde

Salsa clásica para todo tipo de carnes rojas. Elaboración de un fondo oscuro de carne.

Guarnición de patatas estilo Jamie Oliver.

Gratin Dauphinois

Gratinado de patata y nata como guarnición de carnes y pescados.

4

Chou farçi braisé

Col rellena braseada.

Aprenderemos a cocinar rellenos para verduras al horno y el método del braseado.

5

Pissaladière

Coca y focaccia rellena de cebolla confitada, anchoas y alcaparras.

Aprenderemos a elaborar dos masas sencillas de pan: una sin fermentación y otra con fermentación.

Poires pochées

Peras confitadas al vino tinto. Aprenderemos a hacer “coulis”.

6

Hojaldre de puerros con huevo pochado y salsa “beurre blanc”

Aprenderemos a trabajar el hojaldre y elaboraremos puerros confitados.

Aprenderemos a pochar huevos y a elaborar “beurre blanc” otra salsa clásica y fácil, ideal para acompañar huevos, verduras y pescados blancos.

Tarta de manzana

Elaboraremos una masa quebrada rellena de compota de manzana y una crema inglesa.

7

Lasaña boloñesa

Elaboraremos la pasta, un tomate confitado, una salsa bechamel y un ragú de ternera. Aprenderemos a hacer pasta fresca casera.

8

Terrina de salmón fresco y ahumado

Paté casero de salmón.

Aprenderemos a elaborar un entrante fácil y que se puede dejar hecho con antelación y a trabajar la mantequilla en pomada así como los cortes de diferentes finas hierbas.

Paté de campaña

Aprenderemos la técnica de elaboración de patés caseros.

9

Bisque de nécoras

Sopa de marisco. Aprenderemos a cocinar un fumet de pescado.

Trucha rellena

Aprenderemos a limpiar y a desespinar lomos de trucha o de pescados redondos.

Elaboraremos el relleno con una compota de cebolla caramelizada y brasearemos la trucha con fumet de pescado.

Elaboraremos como guarnición espárragos verdes gratinados al Jerez.

10

Supremas de pollo rellenas de muselina de estragón

Aprenderemos a cocinar otro tipo de relleno para carnes blancas.

Crème brûlée

Crema catalana estilo francés.



BOTÁNICO CAFÉ

C/ MÁLAGA 3. 18001 GRANADA

T. 958 271 598

WWW.BOTANICOCAFE.ES

11

Magret de pato a la naranja

Aprenderemos a cocinar una salsa “gastrique” para aves y carnes de caza elaborada con caramelo, vinagre, fondo oscuro y zumo de naranja.

Tarta de fresa

Elaboraremos un bizcocho genovés calado con almíbar de arándanos y relleno de crema pastelera.

12

Conejo relleno

Aprenderemos a deshuesar un conejo y a cocinar un relleno tipo “ballotine”.



BOTÁNICO CAFÉ

C/ MÁLAGA 3. 18001 GRANADA

T. 958 271 598

WWW.BOTANICOCAFE.ES

CLASES IMPARTIDAS POR ESTHER VIDAL.
DIRECTORA Y SOCIA FUNDADORA DE BOTÁNICO CAFÉ.
CHEF DIPLOMADA POR LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA
CORDON BLEU DE PARÍS.

LAS CLASES SE IMPARTIRÁN DE BOTÁNICO CAFÉ:
CALLE MÁLAGA 3. 18001 GRANADA

CONTACTO, INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:
TALLER@BOTANICOCAFE.ES