



CURSO Cocina 1 día, come 1 semana

¿Cuántas veces has llegado cansado de trabajar y no te apetecía cocinar? ¿Has terminado comiendo comida congelada o pidiendo una pizza?

El rápido ritmo de vida que nos envuelve, muchas veces, no nos deja comer como deberíamos o desearíamos.

Este curso va dirigido precisamente a estas personas que no tienen mucho tiempo durante la semana para preparar comida casera.

Aquí aprenderán cómo gestionar los ingredientes y el tiempo para, en pocas horas, confeccionar varios platos los cuales poder disfrutar el resto de la semana.

Aprenderán a cocinar (entre otros platos):

Verduras a la plancha con queso de cabra caramelizado, vinagreta de miel.

Lomitos de corvina a la plancha con puré de patatas y jugos del mar con azafrán

Secreto ibérico con patatitas tiernas, chimichurri y queso. Rulo de pollo relleno de setas, castañas y orejones con panaderas Arroz meloso de hongos y verduritas con pollo e ibérico Sopa de pescados y mariscos a la cántabra





INFORMACIÓN Y RESERVAS DE PLAZAS:

curso@grupolezama.es 91 5400716

Máximo 16 alumnos
Impartido por: Roberto Hierro,
Chef del Café de Oriente.
2 Fechas a elegir la que más convenga:

2 Fechas a elegir la que mas convenga

Jueves 26 enero de 17:00 a 20:00

0

Sábado 28 de enero de 10:00 a 13:00

Precio: 50€