

## Calendari del Taller "Cuina no avorrida per a cada dia" - Febrer i març de 2014



Entrants		Salses		Plats		Postres	
11/2/2014	18/2/2014	25/2/2014	4/3/2014	11/3/2014	18/3/2014	25/3/2014	1/4/2014
<b>Canapès freds</b>	<b>Sushi, makis i amanides</b>	<b>Carbonara Pasta Fresca</b>	<b>Bolognesa Beixamel</b>	<b>Risottos</b>	<b>Cremes</b>	<b>Crêpes i combinacions</b>	<b>Bombons</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomàquet cherry amb albahaca y mozzarella</li> <li>- Philadelphia, anxova i pebrot del piquillo (reducció Pedro Ximénez)</li> <li>- Albergínia i formatge de cabra.</li> <li>- Mousse d'ànec i cebetes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sushi de tonyina fresca i alvocat.</li> <li>- Maki de salmó fumat.</li> <li>- Maki d'alvocat, sèsam torrat i gambes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboració de pasta fresca</li> <li>- Salsa Carbonara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Elaboració de salses Bolognesa i beixamel.</b></li> <li>- <b>Lasagna amb bolognesa.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Risotto de ceps.</b></li> <li>- <b>Risotto amb parmesà.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboració de cremes fredes i calentes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crêpes de;</li> <li>- Xocolata</li> <li>- Plàtan i xocolata.</li> <li>- Sucre amb llimona...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bombons de xocolata casolans.</li> <li>- Coulant</li> <li>- Brownie</li> </ul>

Organitzen:

