



TALLER

Cebiches, Tiraditos y Tartares



Pilsaeduca

ESCUELA DE HOSTELERÍA

Avda. San Rafael, Parque Albán
18100 Armilla, Granada (España)
T. 958 570 200 - 660 887 927
info@pilsaeduca.com



pilsaeduca.com

ESCUELA DE HOSTELERÍA Pilsaeduca

QUÉ APRENDERÁS

Este taller está enfocado a enseñar las técnicas básicas de elaboración de estos platos; cocinar en crudo implica conocer buenas técnicas de corte, marinado y emplataje para que todo quede perfecto.

¿Qué carnes puedo utilizar?, ¿qué pescados utilizar?, marinados con cítricos, jugos para potenciar los cebiches, pico de gallo, leche de tigre.

CÓMO

La cocina en crudo (Raw Food) es una tendencia a nivel gastronómico al día de hoy. En este taller enseñaremos a **cómo elegir, tratar, cuidar y potenciar el producto para conseguir sabores y texturas muy interesantes.**

Si estás buscando nuevos sabores y recetas para sorprender en casa, podrás aprender a cocinar tartares, cebiches y tiraditos. ¿Te animarías a prepararlos sin instrucciones?

TEMARIO

1. Cebiche de langostinos, manzana, leche de tigre de melón, pepino y albahaca.
2. Cebiche caliente de corvina y chicharrón de chipirones.
3. Tiradito de vieira, mostaza, limón y ponzu.
4. Tartar de atún con salmorejo de tomate de árbol.
5. Steak tartar clásico.



30 Nov. 19:30 h



14 plazas



50 €



Pilsa Educa

INCLUYE

 Duración: 3 h



Cena en mesa al final de la clase.



Refrescos, vinos y cervezas durante el taller.



Delantal de regalo para cada alumno/a.

