

HOTR080PO. Recetas y técnicas de la cocina en miniatura



Sku: HOTR080PO_EC

Horas: 25

OBJETIVOS

Aplicar las distintas técnicas culinarias en elaboraciones y presentaciones de platos de la denominada cocina en miniatura.

CONTENIDOS

1. Pintxos de Siempre

- 1.1. Gilda.
- 1.2. Montaditos.
- 1.3. Marinadas y escabeches.

2. Trampa-Antojos

- 2.1. Falsa galleta Oreo (Galleta oliva negra + crema de queso).
- 2.2. Falsa yema de huevo (esfera de mango).

3. Brochetas Inyectadas

- 3.1. Torrija inyectada de miel y ron.
- 3.2. Taquito de ibérico con su salsa inyectada.

4. Ahumados al Momento

- 4.1. Tataqui de atún ahumado al romero.
- 4.2. Miniensaladita ahumada de brotes y queso.

5. Croquetas Líquidas

- 5.1. Croquetas negras.
- 5.2. Croquetas clásicas de jamón.

6. Deconstrucción

- 6.1. De recetas tradicionales: Sopa de ajo.
- 6.2. Arroz con leche.

7. Chupitos

- 7.1. Fríos: Gel de Martini; crema de tomate y queso.
- 7.2. Calientes: Capuchino de legumbres; crema de calabacín y espuma de queso.

8. Nuevos Rebozados

- 8.1. Airbags-corteza de cerdo en polvo.
- 8.2. Arroz cocido seco.
- 8.3. Con copos de patata, maíz y trigo.

9. Gelatina como Pasta

- 9.1. Raviolis de remolacha rellenos de queso.
- 9.2. Lasaña de anchoas y zanahoria.
- 9.3. Canelones de verduritas salteadas.

10. Cocina Divertida

- 10.1. Arroz crujiente, verduritas y sopita de carne.
- 10.2. Chupachups de queso.