



## **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.