

CUINA FÀCIL

HORARI: Dijous d'11.30 a 13.30 h
PROFESSOR: Dani Chesa
ESPAI: Sala III
QUOTA: 51.40 € (material no inclós)

INICI TALLER:

DURADA DEL CURS: 18 h
DESCRIPCIÓ DEL CURS:

RECEPTES:

SOPA DE CEBA

CREMA DE CARBASSÓ I CROQUETES DE PERNIL

ARRÓS MARINER (LLAMÀNTOL, GALERES, BOU DER MAR)

ARRÓS DE MUNTANYA

ESCALIBADA I ESCABEITX

MONGETES AMB ARRÓS I BUNYOLS DE SAITÓ

SUQUET DE PEIX

ESTOFAT DE VEDELLA

MACARRONS AMB TONYINA