

CURS DE TAPES

HORARI:	Dimarts de 18 a 19.30 h
PROFESSOR:	Ana Solé
ESPAI:	Sala III
QUOTA:	45.93 € (material no inclòs)
CALENDARI:	
INICI CURS:	Dimarts 24 de gener

DURADA DEL CURS: 13.5 h
DESCRIPCIÓ DEL CURS:

1^a sessió

Papillote de salmó amb bolets i espinacs
Patates braves
Pintxo d'escalivada

2^a sessió

Mandonguilles de llagostí
Tempura de verdures
Pintxo de roquefort nous i ruca

3^a sessió

Verat al ví amb espècies
Milfulles d'albergínia
Pintxo de pollastre marinat arrebossat amb sèsam i salsa de pinya

4^a sessió

Mousse de salmó
Tronc de patates farcit
Bunyols de bacallà

5^a sessió

Amanida de maduixes i formatge de cabra
Croquetes de gambes
Xips de plàtan amb guacamole

6^a sessió

Costelles de porc al estil coreà
Rotllets d'espàrrecs amb salmó fumat i salsa holandesa
Fabes a la catalana

7^a sessió

Rotllets de pollastre amb bacó
Boletres de camenbert amp panses i pernil
Mandonguilles amb sèpia

8^a sessió

Remenat de bacallà amb verduretes
Almogrote
Ceviche de gambes

9^a sessió

Patates vidues
Tartaleta de xampinyons amb foie
Rotllet de gall amb sorpresa