

Área: COCINA

Fecha: Jueves 9 de noviembre de 2023

Hora: 16.00

CONVOCATORIA ONLINE

LUGAR DE CELEBRACIÓN

La conexión será mediante TEAMS. Deberás tener esta aplicación descargada en tu ordenador o dispositivo móvil.

Registrarse en el siguiente enlace:

<https://events.teams.microsoft.com/event/5b2773b5-370e-43bc-a614-48f7bf4d11de@9088f8c4-5aa7-4176-b675-ae9037a2e8b7>

PROPUESTA PROGRAMA

Con la llegada del Otoño, vamos a realizar una clase demostrativa diseñada para los amantes de las setas. Los bosques se llenan ahora de setas con todo tipo de aromas, sabores y texturas.

Se realizará un menú degustación entorno a las setas para enseñar las múltiples posibilidades que nos ofrece este interesantísimo ingrediente, tanto fresco, como congelado o deshidratado.

Aprenderás cómo trabajar y manipular las setas, en qué elaboraciones son más útiles unas y otras. Las setas son un producto que proporciona elaboraciones exquisitas, es un producto altamente proteico, con propiedades nutricionales fabulosos y apto para vegetarianos y veganos, y se puede cocinar con diversas técnicas que descubrirás en esta sesión.

“MENÚ DEGUSTACIÓN SETAS”

- Douxelle de hongos con crema de langostinos
- Risotto de boletus, castañas e Idiazabal ahumado
- Bacalao al Pil- pil de setas con cremoso de batata y chicharrones

DURACIÓN ESTIMADA

1 hora

TIMMING

16.00 A 17.00 horas

PROFESORADO

MIGUEL PRIETO



Chef Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Chef Taberna del Alabardero de Sevilla

Chef Alabardero Catering

Profesor Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Profesor ESAH

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Diplomado en gestión y dirección de empresas hoteleras. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.