

---

## **PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.**

**Fecha: Sábado, 8 de Febrero de 2020**

### **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

#### **Taberna del Alabardero**

C/ Zaragoza, nº 20

41001 Sevilla

Teléfono: 954.50.27.21

### **DURACIÓN DE LA JORNADA**

---

10.00 – 18.00

### **REQUISITOS DE ACCESO**

---

No se precisa ningún requisito.

### **PROPUESTA SEMINARIO**

---

## **Diseño y Creación de un Menú especial San Valentín**

#### **Menú degustación compuesto de:**

Aperitivo.

Vieira con manzana, apio y trufa.

Empezamos con.

Risotto de fresas y queso de cabra con brotes de cilantro.

Pescado.

Merluza rellena de marisco con algún mejillón y salsa casi picante.

La carne

Unas pechugas de coquelet glaseadas en miel y especias.

Prepostre

Para esta época y este evento en concreto elaboraremos un prepostre más fresco y ligero en base a un postre pavloba versionado con moras frescas

Postre

Como postre principal propondremos un postre más contundente y cálido en

base a chocolate 70% que constará de distintas elaboraciones y texturas de chocolate maridado con trufa.

## PROFESORADO

---

### **Miguel Ángel Prieto Juárez**



#### **Profesor de Cocina Profesional Avanzada**

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

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

### **Natalia Polaina**



#### **Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Pastelería Creativa,**

Diplomada en Turismo por la Universidad de Sevilla y en Pastelería por la Universidad de San Jorge.

Postgrado en Nutrición y Bromatología por la Confederación de Empresarios de Andalucía.

Repostera en diferentes restaurantes nacionales e internacionales como Pierre Hermé (París) o Alicia, Fundación de Ferrán Adriá (Barcelona).