

Área: COCINA

Fecha: sábado 8 mayo 2021

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 13:00



REQUISITOS DE ACCESO

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid, obligatorio uso de mascarilla durante toda la clase. Uso de gel hidroalcohólico y toma de temperatura a la llegada al aula.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA de 10:00 a 13:00

Las verduras

En esta ocasión disfrutaremos de una clase con el jefe del restaurante del Senado, Javier Romero.

Nos ha preparado una interesante clase con elaboraciones con las verduras como protagonistas. Siempre presentes en nuestras elaboraciones, pero no siempre les damos el valor y protagonismo que merecen.

El curso toma como punto de partida momento actual en que se encuentran nuestras huertas, con los productos que nos ofrecen en este momento y a la vez un recorrido anual de las verduras que podemos encontrar y que muchas veces están olvidadas. Podremos ver métodos de cocinado de las verduras, combinaciones de verduras con otros productos, recomendaciones para una cocina sana y equilibrada tocando un poco la tabla nutricional de las verduras.

Métodos actuales del cultivo de verduras y a la vez hablar sobre verduras y hortalizas orgánicas.

Los platos que se van a servir con su respectiva puesta en escena y degustación serán:

- Gazpacho de fresón con tartar de tomate y bacalao skrey
- Ensalada de sandía plancha, queso feta y almíbar mentolado
- Espárragos naturales pericos con vinagreta de hongos y huevo escalfado
- Milhojas de verduras con lombarda al ajillo
- Alcachofas guisadas con vieiras y caldo de cocido.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas

DURACIÓN ESTIMADA

3 h

TIMMING

10:00 a 13:00 horas

PROFESORADO

Javier Romero

Jefe del restaurante del Senado. Actualidad.

Jefe de cocina. Taberna del Alabardero Madrid. 2019- 2020

También ha dirigido la Taberna del Alabardero Washington. 2016-2019

Organizador y asesor de cocinas en eventos

Grado medio de cocina instituto educación secundaria
Alpajes, Aranjuez-Madrid

Ganador 1ª edición Cocinero del año CM y Castilla la
Mancha 2005

