

Área: COCINA

Fecha: Viernes, 25 de Febrero de 2022

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Camino de los Descubrimientos, 2. Edificio anexo al Pabellón de la Navegación.
41092 Sevilla
Teléfono: 954.29.30.81
Horario: de 16.00 a 20.00

REQUISITOS DE ACCESO

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

Cumplir protocolo anticovid.

PROPUESTA PROGRAMA

Seminario de legumbres.

Las legumbres una de las bases de la gastronomía:

Una nueva perspectiva de las legumbres, les aplicamos las nuevas tecnologías para obtener nuevos diseños y sabores.

- 1- las legumbres las hacemos fiambre y realizamos una ensalada fresca en modos diferentes.
- 2- las lentejas en modo de crema espumada y sus compangos crujientes.
- 3- mosaico de alubias con almejas, aguas de guisantes y yemas confitadas.
- 4- brochetas de garbanzos crujientes, romescu y hojas de espinacas frescas.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer

una máquina de foto o vídeo y cuaderno para anotaciones.

DURACIÓN ESTIMADA

4 horas.

TIMMING

Cocina: 16.00 a 20.00

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.