



# FUNDAMENTOS DE COCINA

REYES FARINA GRAN DIPLOMA CORDON BLEU EN PIMIENTA Y SAL

Octubre/Noviembre/Diciembre:  
VIERNES 5, 19, 26, 2, 16, 23, 30 y 14

Curso de 8 clases (10.30-13:00h)

Precio: 290€

## MENÚ 1 - SOPAS Y CREMAS

Fondo claro:  
Sopa de cebolla  
Crema de guisantes y  
hierbabuena  
Consomé de hongos

## MENÚ 2 - CARNES

Fondo Oscuro:  
Carbonada flambeada  
Ragout de cordero  
Roast Beef y sus salsas

## MENÚ 3 - PESCADOS

Rape con patatas tiernas en  
papillote  
Pescado a la sal  
Marmitaco

## MENÚ 4 - REBOZADOS Y EMPANADOS

Buñuelos de gambas  
Escalope Milanesa  
Rebozado de merluza a la inglesa  
Croquetas de jamón

RESERVA TU PLAZA:

INFO@PIMIENTA Y SAL - 91 351 56 57



### MENÚ 5 - PASTA

Masa de pasta casera  
Espaguetis con gambas y  
berenjenas  
Sopa de noodles  
Ravioli de calabaza y  
pecorino

### MENÚ 6 - ARROCES

Arroz picante con pato  
Risotto de alcachofas  
Fumé de pescado:  
Paella  
Caldereta de langosta

### MENÚ 7 - LEGUMBRES Y VERDURAS

Cortes de verdura  
Verduras cocidas y al vapor  
Panache de verduras  
Lentejas de curry con pato

### MENÚ 8 - COCINA INTERNACIONAL Stroganov

Mancha con verduras (Marruecos)  
Terrina de atún rojo (Italia)  
Tarta de piñones (Francia)

RESERVA TU PLAZA:

INFO@PIMIENTA Y SAL - 91 351 56 57