

## COCINA DE MERCADO CON CONTRASTES



Bernat Martínez Olivart

En este curso aprenderemos a cocinar platos dónde jugaremos con los productos, las cocciones y las técnicas de cocina por conseguir platos divertidos, fáciles, pero con una visión de cocina moderna y clásica a la vez. Trabajaremos siempre con producto de mercado, que todos podemos encontrar fácilmente y también con aquellos productos de mercado que aun cuando no son propios, los podemos comprar y utilizar fácilmente. Disfrutar cocinando, con productos que aunque algunos parezcan extraños, los daremos una utilización del todo común, por conseguir la sorpresa y aumentar nuestros conocimientos de cocina.

Curso participativo donde elaboraremos en cada clase un menú completo, aperitivo, primero, segundo y postre.

El precio incluye 4 clases, material didáctico, recetario, productos para la elaboración y degustación de los platos.

El curso podrá ser anulado si el número de alumnos no es suficiente.