

**Cocina internacional: Grecia (16 horas)**  
Clases miércoles 8/5/2024 de 16:30 a 20:30

1. Platos carnívoros. .  
Platos a elaborar: **keftedes y gemistá (verduras rellenas), exohikó de cordero**
  1. Material básico para hacer las recetas.
  2. Ingredientes para la realización de los mismos.
  3. Mise en place necesaria.
  4. Finalización del plato y emplatado.
  
2. Cocina griega vegetariana.  
Platos a elaborar: **pastel de hojaldre con espinacas y feta, mezzedes (entrantes) y kolokithokeftedes (albóndigas)**
  1. Material básico para hacer las recetas.
  2. Ingredientes para la elaboración del plato.
  3. Mise en place necesaria.
  4. Finalización del plato y emplatado.
  
3. La cocina de la costa.  
Platos a elaborar: **pseftokefedes (albóndigas de tomate y calamar), musaka de berenjena y rape y dolmades de arroz y gambas**
  1. Material básico para hacer las recetas.
  2. Ingredientes para la elaboración del plato.
  3. Mise en place necesaria.
  4. Finalización del plato y emplatado.
  
4. Postres típicos griegos.  
Platos a elaborar: **baklava, galaktoboureko y halvas**
  1. Material básico para hacer las recetas.
  2. Ingredientes para la elaboración del plato.
  3. Mise en place necesaria.
  4. Finalización del plato y emplatado.