

Taller de sopas y cremas (12 horas)

Clases martes 9/1/2024 de 16:30 a 20:30

Día 1. Recetas nacionales.

Platos a elaborar: **sopa castellana, gazpacho andaluz, crema tricolor de calabaza, guisantes y remolacha.**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.

Día 2. Sopas europeas.

Platos a elaborar: **borscht ucraniano de remolacha, sopa francesa de cebolla y minestrone italiana.**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.

Día 3. Recetas asiáticas.

Platos a elaborar: **ramen japonés, sopa agripicante china y sopa india de yogur, garbanzos y cúrcuma.**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.