

Cocina internacional: Grecia (16 horas)
Clases miércoles 7/5/2025 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.