

Taller de salteados y woks (8 horas)

Clases viernes 7/2/2025 y viernes 14/2/2025 de 16:30 a 20:30

Día 1. Recetas asiáticas y mediterráneas.

Platos a elaborar: **huevo poché con verduras salteadas, tallarines al wok con pollo teriyaki y arroz salteado con langostinos**

- 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. Recetas vegetarianas.

Platos a elaborar: **wok de verduras con leche de coco y jengibre, arroz balinés nasi goreng y pad thai veggie.**

- 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.