

Programación taller de Casquería

Duración 8 horas (2 sesiones) De 16:30 a 20:30

Lunes 2/02/2026 y lunes 9/02/2026

Día 1. Platos a elaborar: figatells valencianos, callos a la madrileña y carrilleras al vino tinto

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.

Día 2. Platos a elaborar: manitas de cerdo en salsa, mondongo venezolano y frito mallorquín.

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.