

Programación taller de croquetas

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

Jueves 11/12/2025 y jueves 18/112/2025

Día 1. Cómo elaborar una bechamel. Masas clásicas.

Platos a elaborar: **masas de cocido (pollo), de bacalao y de espárragos verdes con puerros.**

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. Cómo elaborar una velouté. Masas originales.

Platos a elaborar: **masas de morcilla y manzana, de langostinos estilo Thai y de espinacas, nueces y queso azul.**

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.