

“3 maneras particulares de ver la cocina, 2 objetivos: pasarlo bien y aprender, y 1 ingrediente: LA TRUFA”

Fecha: Domingo 5 – martes 7 de febrero 2012

Precios por persona:

- en habitación compartida con otro participante: 525 €
- en habitación doble, uso individual: 595€
- por acompañante sin participar en el curso: 395 €

En estos precios están incluidas las clases, el alojamiento con pensión completa, las actividades y los vinos. (IVA 8% no incluido)

Impartido por:

Nuestros chefs colaboradores Bernd Knöller, una estrella Michelin, Steve Anderson, experto en cocina fusión y Kristian Lutaud, socio de Paco Torreblanca y colaborador de Ferrán Adriá. La cata de vinos para platos con trufa será a cargo de Manel Plà, Grup Jardí, Nariz de Oro.

Programa:

Domingo 5: Llegada al hotel seguida de cena

Lunes 6: 11:00 – 14:00 Clase de cocina
 14:00 – 15:30 Almuerzo
 17:00 – 19:30 Clase de cocina
 19:30 – 21:00 Cata de vinos
 21:30 Cena

Martes 7: 11:00 – 14:00 Clase de cocina
 14:00 – 15:30 Almuerzo y fin del curso

Más información: 978 76 90 15/56 - torredelvisco@torredelvisco.com

Recetario

Pan, mantequilla, trufa y sal Maldon

Sardina natural, tabouleh de verduras y aliño de granada

Ravioli de calabaza a la mantequilla de salvia

Pescado de la subasta, vinagreta de trufa negra, patatas y lentejas

.....

Crujiente de arroz y algas

Cremita de alubias blanca, boletus y trufa negra

Arroz cremoso con mollejas de cordero, apio y trufa negra

Pechuga Pintada, trufa negra, chirivía y vainilla

.....

Patata ahumada, pulpo y trufa negra

Arroz negro con aceitunas negras y tocino Ibérico

Pilpil de bacalao, esencia de ceps, y sus callos guisados

