

Batch Cooking

(Cocina para toda la semana)

2 cursos

Duración: 4 horas

Horario: Lunes 16/11/2026 de 17.00 a 21.00 horas

o

Viernes 02/04/2027 de 17.00 a 21.00 horas

Monitor: Salvador Juárez Salmerón (cocinero)

Recetas:

Lunes: Guisantes salteados con salmón

Martes: Ensalada de legumbres, bonito y cherrys

Miércoles: Pollo al romero con judías y patatas

Jueves: Lentejas estofadas con verduras y chorizo

Viernes: Jamoncitos de pollo con bonito

Sábado: Spaghetti salteados con atún y huevo

Domingo: Arroz con secreto

1. Mise en place necesaria
2. Aprovechamiento del producto
3. Conservación de alimentos
4. Técnicas de cocinado
5. Elaboración y recetas de un menú semanal
6. Distintos tipos de ensaladas rápidas