

Cocina almeriense

Duración: 12 horas (4 sesiones)

Horario: Lunes, martes, miércoles y lunes siguiente

De 17.00 a 20.00 horas

Inicio 18/01/2027

Monitor: Salvador Juárez Salmerón (cocinero)

Platos a elaborar:

Gurullos con conejo

Olla de trigo

Ajo colorao con bacalao

Papas con ajo pollo

Migas con guarnición

Ajo blanco

1. Mise en place necesaria
2. Ingredientes para elaborar cada receta
3. Material para hacer cada receta
4. Preparación del plato y emplatado