



Aula de
COCINA

CURSOS
SANTIAGO
ENERO-JUNIO 2011

fundación
caixanova 

**Aula de Cocina Caixanova
Centro Social Caixanova SANTIAGO
Cursos enero -junio 2011**

**Matrícula abierta a partir del 28 de
diciembre en www.caixanova.es y en la
taquilla telefónica 902 504 500**

COCINA SANTIAGO

COCINA PARA LLEVAR AL TRABAJO

IMPARTIDO POR: D^a Marian Rodríguez Piñeiro

DIRIGIDO A: personas interesadas en este tipo de cocina.

OBJETIVO: Preparación de platos con antelación para poder llevar al trabajo una comida sana y deliciosa.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada en las que se elaborarán :

- Quiche de espárragos trigueros con langostinos
Filloas rellenas de frutas y mermelada de arándano
- Guisantes salteados con cebolla, tomate y jamón
Pollo a la cerveza con patatitas baby
- Espirales con pavo y setas a la crema
Pastel hojaldrado de espinacas y huevo
- Fideuá de setas y rape
Bizcochito de yogur con manzana y nueces

Día: Lunes 7, 14, 21, 28 febrero

Horario: 17.00 a 19.00 h

Matrícula: 60 €

WOK & TEMPURA

IMPARTIDO POR: D^a Marian Rodríguez Piñeiro

DIRIGIDO A: personas interesadas en este tipo de cocina.

OBJETIVO: Sacar partido al uso del wok y aprender exquisitos platos con tempura.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada en las que se elaborarán:

- Wok japonés de fideos yakisoba
- Tempura de langostinos y zamburiñas con salsa de anguila

- Wok de frutos del mar con salsa de ostras
- Tempura de pollo con salsa agridulce

- Magret de pato con bambú al wok con salsa de soja caramelizada
- Tempura de pimientos rellenos de bacalao

- Wok de pollo al curry panang tailandés
- Brocheta de tempura de plátano con chocolate blanco y negro

Día: Lunes 7, 14, 21, 28 febrero

Horario: 20.30 a 22.30 h

Matrícula: 60 €

LOS POSTRES DE PEPE VIERA

Dirigido por: D. Xosé Torres Cannas

Impartido por: Equipo Pepe Vieira

Tipo de curso: demostrativo

Dirigido a: personas golosas que quieran poner algo de dulce en cada uno de sus menús, recetas originales que sorprenderán.

Objetivo: se realizaran recetas diferentes con increíbles combinaciones que gustarán a todo el mundo

Programa: el curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada una en las que se elaborarán 3 recetas cada día:

1º día

Cremoso de fruta de la pasión, yogurt, aceite de oliva y pimienta

Queimada fría dentro de una lima con aromas helados de hierbaluisa

☒ Fresas, cerezas y mentas frescas con infusión de su zumo y helado de yogurt cremoso

2º día

☒ Leche, cacao, avellanas y azúcar

☒ Bizcocho semilíquido de chocolate caliente con helado

Sopa de manzana ácida con cremoso de tetilla

3º día

Milhoja de crema de leche de vaca cruda y vainilla

Tarta de manzana hecha al momento con jalea de reineta asada

Crema de leche cruda de vaca con rúcula y crujientes de frutos secos y

Dulce

4º día

- ☒ Torrija de queimada con espuma de plátano
- ☒ Papilla 5 cereales con helado de mango
- ☒ Trinomio de chocolate

Comentarios para que sean más apetecibles:

- ☒ Queimada fría dentro de una lima con aromas helados de hierba luisa: una forma diferente espantar as meigas y el mal de ojo
- ☒ Fresas, cerezas y mentas frescas con infusión de su zumo y helado de yogurt cremoso: te sorprenderás por una mezcla tan diferente
- ☒ Leche, cacao, avellanas y azúcar: nocilla
- ☒ Bizcocho semilíquido de chocolate caliente con helado: no podrás resistirte

DÍAS: Miércoles 9, 16, 23 febrero, 2 marzo

HORARIO: 20:30 A 22:30 H

MATRICULA: 80 €

CLAVES PARA COMPRENDER EL MUNDO DEL VINO

IMPARTIDO POR: D. Xoán Cannas y o su equipo

TIPO DE CURSO: Práctico

DIRIGIDO A: Personas que quieran introducirse en el arte de la cata

OBJETIVO: de este es adentrarnos en los diferentes tipos de vinos, con sus variedades, climatológicas, terroirs y diferentes formas de cultivar y elaborar que cada uno de ellos posee, como modo de ampliar nuestra cultura vitivinícola e desarrollar nuestra memoria sensorial.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de tres horas en las que se aprenderá:

- Contenidos Teóricos:
 - Introducción al mundo del vino
 - El conocimiento del vino a través de los sentidos
 - Elaboración de blancos y tintos. Crianzas. Barricas
 - Variedades de uva e geografía vitivinícola (d.o)
 - Expresión y descripción
 - Vocabulario

Servicio y maridajes
Decantación
Conservación

- Contenidos Prácticos:
Cata y explicación de cuatro vinos por sesión

DÍAS: Miércoles 9, 16, 23 febrero, 2 marzo

HORARIO: 19:30 a 22:30 h.

Matrícula: 95 €

PROPUESTAS MARZO-ABRIL 2011

COCINA PARA LLEVAR AL TRABAJO

IMPARTIDO POR: D^a Marian Rodríguez Piñeiro

DIRIGIDO A: personas interesadas en este tipo de cocina.

OBJETIVO: Preparación de platos con antelación para poder llevar al trabajo una comida sana y deliciosa.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada en las que se elaborarán:

- Quiche de espárragos trigueros con langostinos
- Filloas rellenas de frutas y mermelada de arándano
- Guisantes salteados con cebolla y jamón

- Pollo a la cerveza con patatitas baby
- Espirales con pavo y setas a la crema
- Pastel hojaldrado de espinacas y huevo
- Fideuá de setas y rape
- Bizcochito de yogur con manzana y nueces

Día: Lunes 7, 14, 21, marzo , 4 abril

Horario: 17.00 a 19.00 h

Matrícula: 60 €

WOK & TEMPURA

IMPARTIDO POR: D^a Marian Rodríguez Piñeiro

DIRIGIDO A: personas interesadas en este tipo de cocina.

OBJETIVO: Sacar partido al uso del wok y aprender exquisitos platos con tempura.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de dos horas en las que se elaborarán:

- Wok japonés de fideos yakisoba
- Tempura de langostinos y zamburiñas con salsa de anguila
- Wok de frutos del mar con salsa de ostras

- Tempura de pollo con salsa agridulce
- Magret de pato con bambú al wok con salsa de soja caramelizada
- Tempura de pimientos rellenos de bacalao
- Wok de pollo al curry panang tailandés
- Brocheta de tempura de plátano con chocolate blanco y negro

Día: Lunes 7, 14, 21, marzo , 4 abril

Horario: 20.30 a 22.30 h

Matrícula: 60 €

LOS APERITIVOS DE PEPE VIEIRA

Dirigido por: D. Xosé Torres Cannas

Impartido por: Equipo Pepe Vieira

Tipo de curso: demostrativo

Dirigido a: personas que les guste el pica pica y que quieran soluciones rápidas para eventos inesperados

Objetivo: desde lo más típico a lo más especial

Programa: el curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada una en las que se elaborarán 3 recetas cada día:

1º día

Sobre una masa crujiente de pan de trigo, sardina rabiosa, en escabeche de guacamole, wasabi y lima

Cremoso de bacalao con pan y pasas minimizadas

☒ Croquetas de jamón

2º día

☒ Lomo de jurel suavemente ahumado en sarmientos, plátano especiado y majado de ajís ligeramente picante

☒ Gamba salteada con mostaza y especias

☒ Empanada

3º día

☒ Tartar de langostino con pan crujiente y aromas de chorizo

☒ Coca de verduras asadas y ventrisca con emulsión de mayonesa

☒ Roast beef con parmesano y orégano

4º día

☒ Cortezas y cheetos

Cous-cous de pollo, curry y pasas

☒ Arroz salvaje con verduritas

Comentarios para que sean más apetecibles:

Sobre una masa crujiente de pan de trigo, sardina rabiosa, en escabeche de guacamole, wasabi y lima: de este aperitivo aprenderemos a hacer diferentes platos

☒ Lomo de jurel suavemente ahumado en sarmientos, plátano especiado y majado de ajís ligeramente picante: una mezcla que sorprendera

Cous-cous de pollo, curry y pasas: un plato de origen

☒ Empanadas: te valdrán para todo

DÍAS: Miércoles 9, 16, 23, 30 de marzo

HORARIO: 20:30 A 22:30 H

MATRICULA: 80 €

CLAVES PARA COMPRENDER EL MUNDO DEL VINO

IMPARTIDO POR: D. Xoán Cannas y o su equipo

TIPO DE CURSO: Práctico

DIRIGIDO A: Personas que quieran introducirse en el arte de la cata

OBJETIVO: de este es adentrarnos en los diferentes tipos de vinos, con sus variedades, climatológicas, terroirs y diferentes formas de cultivar y elaborar que cada uno de ellos posee, como modo de ampliar nuestra cultura vitivinícola e desarrollar nuestra memoria sensorial.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de tres horas en las que se aprenderá:

- Contenidos Teóricos:
Introducción al mundo del vino
El conocimiento del vino a través de los sentidos
Elaboración de blancos y tintos. Crianzas. Barricas
Variedades de uva e geografía vitivinícola (d.o)
Expresión y descripción
Vocabulario
Servicio y maridajes
Decantación
Conservación
- Contenidos Prácticos:
Cata y explicación de cuatro vinos por sesión

DÍAS: Miércoles 9, 16, 23, 30 marzo

HORARIO: 19:30 a 22:30 h

Matrícula: 95 €

MENÚS SORPRENDENTES PARA INVITADOS

IMPARTIDO POR: D^a Marian Rodríguez Piñeiro

DIRIGIDO A: personas con nociones básicas de cocina.

OBJETIVO: Aprender a realizar sencillos menús con recetas espectaculares para comidas o cenas con invitados.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada una en las que se elaborarán:

- Tostas con revuelto de tetilla, langostinos y erizo de mar
- Rissotto di funghi con crujiente de jamón

- Crepes saladas de verduras a la salsa de parmesano
- Filetes de lubina al horno rellenos de escalibada de pimientos y berenjenas

- Saquitos al horno de pollo al curry con manzana
- Tiramisú

- Carrilleras al vino tinto con alcachofas en tempura
- Crepes dulces de crema de naranja y chocolate negro

Día: Lunes 11, 25, abril, 2, 9 mayo

Horario: 17.00 a 19.00 h

Matrícula: 60 €

SABORES DEL MUNDO

IMPARTIDO POR: D^a Marian Rodríguez Piñeiro

DIRIGIDO A: personas interesadas en este tipo de cocina.

OBJETIVO: Aprender diferentes recetas de las distintas gastronomías de los países seleccionados para el curso.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada una en torno a:

COCINA JAPONESA:

- Misoshiru (sopa de miso)
- Fideos yakisoba con copos de bonito desecado

- Makisushi de cangrejo crujiente con mango y queso de untar
- Makisushi de tortilla japonesa con langostinos y huevas de salmón

COCINA TAILANDESA:

- pad thai (tallarines de arroz salteados al estilo tailandés)
- sopa tom yum goong (sopa agri-picante de camarón)
- curry panang de ternera (curry rojo)

COCINA HINDÚ-PAKISTANÍ:

- Samosas de verduras (empanadillas con relleno de verduras)
- Pollo tikka masala al estilo tandoori

Día: Lunes 11, 25, abril, 2, 9 mayo

Horario: 20.30 a 22.30 h

Matrícula: 60 €

LAS PASTAS CON PEPE VIEIRA

Dirigido por: D. Xosé Torres Cannas

Impartido por: Equipo Pepe Vieira

Tipo de curso: demostrativo

Dirigido a: personas que les guste el mundo de las pastas y quiere saber desde como se hacen hasta como es la mejor forma

Objetivo: aprender a hacer pastas frescas y a combinarlas de la forma más Apropiaada

Programa: el curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada una en las que se elaborarán 3 recetas cada día:

1º día

Elaborar pasta fresca

2º día

Canelones

raviolis

tallarines

3º día

macarrones

espaguettis

lasaña

4º día

vermicelli

nudells

pasta wanton

Comentarios para que sean más apetecibles:

elaborar pasta fresca: con diferentes formas e ingredientes

Elaboraremos recetas con pasta de diferentes formas y sus

Acompañamientos

DÍAS: Miércoles 13, 27 abril, 4, 11 mayo

HORARIO: 20:30 A 22:30 H

MATRICULA: 80 €

TOCANDO LA CIMA DE LOS VINOS CON LOS SENTIDOS

IMPARTIDO POR: D. Xoán Cannas y o su equipo

TIPO DE CURSO: Práctico

DIRIGIDO A: Personas que quieran perfeccionar en el arte de la cata

OBJETIVO: de este curso monográfico es un acercamiento al estudio de las diferentes españas según sus diferencias por la climatología, composición de los suelos, orografía, etc que dan lugar a vinos bien distintos.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de tres horas en las que se aprenderá:

- Contenidos Teóricos:

Repaso por las principales variedades de uva y denominación de origen españolas

Localización geográfica, principales características

Los vinos más conocidos que en esas zonas se hacen

Apartados: la vid, origen y morfología, la arquitectura de la viña, terroir, biodinámica, la crianza, barricas, las variedades de la uva y la geografía vitivinícola (d.o) copas y corchos, decantación, conservación

- Contenidos Prácticos:

Cata y explicación de varios vinos por sesión

DÍAS: Miércoles 13, 27 abril, 4, 11 mayo

HORARIO: 19:30 a 22:30 h

Matrícula: 95 €

UNA DE TAPAS...

IMPARTIDO POR: D^a Marian Rodríguez Piñeiro

DIRIGIDO A: personas interesadas en este tipo de cocina.

OBJETIVO: Aprender a realizar tapas y aperitivos variados y sorprendentes.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada una en torno a:

Hojaldritos: Hojaldrito de morcilla con huevo de codorniz
 Hojaldrito de jamón con queso de cabra gratinado
 Hojaldrito de magret de pato con foie y mermelada de mora

Montaditos: Montadito de tortilla de patata con bacalao y ali-oli
 Montadito de salmón con salsa tártara, espárragos y huevo
 Montadito de bacalao con triguero y cebolla caramelizada

Tapas: Pimientos italianos en tempura rellenos de ventresca y
camembert
 Croquetas de cabrales con miel
 Espárragos crujientes rellenos de erizo de mar
 Huevos rellenos de langostinos en gabardina con salsa de tomate

Día: Lunes 16, 23, 30 mayo, 6 junio

Horario: 17.00 a 19.00 h

Matrícula: 60 €

SABORES DEL MUNDO

IMPARTIDO POR: D^a Marian Rodríguez Piñeiro

DIRIGIDO A: personas interesadas en este tipo de cocina.

OBJETIVO: Aprender diferentes recetas de las distintas gastronomías de los países seleccionados para el curso.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada una en torno a:

COCINA JAPONESA:

- Misoshiru (sopa de miso)
- Fideos yakisoba con copos de bonito desecado

- Makisushi de cangrejo crujiente con mango y queso de untar
- Makisushi de tortilla japonesa con langostinos y huevas de salmón

COCINA TAILANDESA:

- pad thai (tallarines de arroz salteados al estilo tailandés)
- sopa tom yum goong (sopa agri-picante de camarón)
- curry panang de ternera (curry rojo)

COCINA HINDÚ-PAKISTANÍ:

- Samosas de verduras (empanadillas con relleno de verduras)
- Pollo tikka masala al estilo tandoori

Día: Lunes 16, 23, 30 mayo, 6 junio

Horario: 20.30 a 22.30 h

Matrícula: 60 €

ESPECIES CON PEPE VIEIRA

Dirigido por: D. Xosé Torres Cannas

Impartido por: Equipo Pepe Vieira

Tipo de curso: demostrativo

Dirigido a: personas que les gusten las especias y quieran conocer más sobre ellas

Objetivo: aprender diferentes recetas de diferentes orígenes

Programa: el curso se estructurará en cuatro clases de dos horas cada una en las que se elaborarán 3 recetas cada día:

1º día

☒ Cúrcuma, curry, tandoori: como utilizarlos en diferentes elaboraciones, confeccionando una receta con cada una de ellas

2º día

Pimientas de diferentes procedencias y sabores, las utilizaremos en recetas saladas y dulces

3º día

☒ Canela, clavo, enebro : prepararemos recetas frescas y mostraremos como utilizarlas en algunas bebidas como el Gin tonic

4º día

☒ Cardamomo, comino, azafrán: jugaremos con estas especies y sus diferentes aromas y sabores

DÍAS: Miércoles 18, 25 mayo, 1, 8 junio

HORARIO: 20:30 A 22:30 H

MATRICULA: 80 €

CLAVES PARA COMPRENDER EL MUNDO DEL VINO

IMPARTIDO POR: D. Xoán Cannas y o su equipo

TIPO DE CURSO: Práctico

DIRIGIDO A: Personas que quieran introducirse en el arte de la cata

OBJETIVO: de este es adentrarnos en los diferentes tipos de vinos, con sus variedades, climatológicas, terroirs y diferentes formas de cultivar y elaborar que cada uno de ellos posee, como modo de ampliar nuestra cultura vitivinícola e desarrollar nuestra memoria sensorial.

PROGRAMA: El curso se estructurará en cuatro clases de tres horas en las que se aprenderá:

- Contenidos Teóricos:
Introducción al mundo del vino
El conocimiento del vino a través de los sentidos
Elaboración de blancos y tintos. Crianzas. Barricas
Variedades de uva e geografía vitivinícola (d.o)
Expresión y descripción
Vocabulario
Servicio y maridajes
Decantación
Conservación
- Contenidos Prácticos:
Cata y explicación de cuatro vinos por sesión

DÍAS: Miércoles 18, 25 mayo, 1, 8 junio

HORARIO: 19:30 a 22:30 h

Matrícula: 95 €