



KC Sexta Avenida

Curso de COCINA THAIANDESA

Viernes, 20 de Junio 19:30h

Impartido por Álex Zurdo

<http://kitchencommunity.es/evento?id=78>

Aprenderemos a preparar los siguientes platos thai:

- Gaeng Jut (Sopa de noodles & albóndigas)
- Curry amarillo de pollo
- Yum Woon Seen (Ensalada de noodles de celofán)
- Cerdo salteado con salsa de ostras

SOPAS FRÍAS DIFERENTES Y DELICIOSAS

Sábado, 28 de Junio 12:00h

Impartido por Montserrat Baulies

<http://kitchencommunity.es/evento?id=88>

Qué vamos a hacer... y qué vamos a degustar:

- Salmorejo. Guarnición: ravioli de calabacín relleno de queso crema.
- Gazpacho de melón. Guarnición: gelatina de cava y polvo de jamón.
- Sopa fría de sandía y remolacha. Guarnición: polvo de kikos.
- Vichyssoise o crema fría de puerros. Guarnición: crujiente de pan y aceite de cebollino.

MOJITOS Y CAIPIRIÑAS: El taller definitivo

Viernes, 4 de Julio 19:00h

Impartido por Patricia Soto (de coctelería "El Mojito")

<http://kitchencommunity.es/evento?id=89>

Qué vamos a aprender... y qué vamos a degustar:

- Caipirisima
- Caipiroska
- Caipirisco
- Mojito ruso
- Julepe menta

Se terminará el curso preparando cada uno la receta que más le haya gustado y tomándosela tranquilamente en la zona chill out de KC, con los compañeros.

LOS SECRETOS DE LA BARBACOA



Sábado, 5 de Julio 12:00h

Impartido por FuegoMarket y Barbacoa Club

<http://kitchencommunity.es/evento?id=84>

TÉCNICAS:

- Decálogo de la cocina a la brasa
- Encendido de la barbacoa con tres sistemas distintos
- Diferentes combustibles, sabores y temperaturas
- Colocación de las brasas, sistema directo e indirecto
- Medidas de seguridad una vez terminada la barbacoa

PLATOS:

- Pizza a la brasa (sistema directo)
- Setas y vegetales de temporada a la brasa (sistema directo)
- Salmón a la brasa (sistema indirecto)
- Pulpo a la brasa (sistema directo)
- Hamburguesas rellenas de queso (sistema directo e indirecto)
- Crepes con chocolate a la parrilla.