



## KC Espacio Torrelodones

Cocina Japonesa. OKONOMIYAKI (お好み焼き)

Viernes, 20 de Junio 20:00h

Impartido por Mar Corral y Raquel Salgado

<http://kitchencommunity.es/evento?id=85>

El Okonomiyaki (お好み焼き) es una comida japonesa que consiste en una masa con varios ingredientes cocinados a la plancha. Ven a disfrutar con nosotros de este maravilloso plato, y aprende a cocinarlo, para después poder sorprender a tus amigos en tu propia casa.

Taller de FOCACCIA y PIZZA en Familia

Sábado, 21 de Junio 12:00h

Impartido por Mar Corral y Raquel Salgado

<http://kitchencommunity.es/evento?id=86>

Con este taller, pretendemos enseñar que es divertido y educativo compartir la cocina con los más pequeños de la casa, y que además se pueden cocinar y comer cosas ricas, sanas y nutritivas al mismo tiempo. Elaboraremos pizzas y focaccias, y las degustaremos todos juntos.

CATA DE CERVEZAS

Sábado, 21 de Junio 20:00h

Impartido por Raúl Navarro de CERVEZONE

<http://kitchencommunity.es/evento?id=92>

Las referencias que se degustarán en esta cata van a ser:

- Alpirsbacher Pils. Mejor Pilsner del mundo en 2010
- Saison Dupont. Gran cerveza de las denominada "de temporada"
- Rodenbach. Una de las cervezas más refrescantes del mundo
- Westmalle Triple. Cerveza de abadía con una receta que no ha cambiado desde 1956
- Anderson Valley "Bourbon Barrel Stout". Una cerveza con cuerpo muy sabrosa

Taller de Refrescantes GRANIZADOS NATURALES

Sábado, 28 de Junio 12:00h

Impartido por Mar Corral y Raquel Salgado

<http://kitchencommunity.es/evento?id=82>

En este curso, aprenderemos a preparar en familia unos deliciosos y fresquitos granizados de sandía y limón, que podremos degustar todos juntos.

SOPAS FRÍAS DIFERENTES Y DELICIOSAS

Domingo, 29 de Junio 12:00h

Impartido por Montserrat Baulies

<http://kitchencommunity.es/evento?id=87>

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 kikós.
- Vichyssoise o crema fría de puerros. Guarnición: crujiente de pan y aceite de cebollino.