

KC Espacio Torrelodones

MINIPASTELEROS. Cocina para niños.

Pastel de chocolate

Viernes, 5 de Septiembre 18:00h

Taller impartido por Pilar Núñez

<http://kitchencommunity.es/evento?id=99>

En este taller los más pequeños, entre 4 y 10 años, se pondrán con las manos en la masa para elaborar un pastel de galletas y chocolate. Aprenderán lecciones básicas de higiene, cómo lavarse antes de comer y también la limpieza a la hora de manipular alimentos. Les mostraremos los ingredientes que vamos a utilizar y les explicaremos de dónde vienen y para qué sirven.

ALL ABOUT PIES: Pastel anglosajón por excelencia

Sábado, 13 de Septiembre 12:00h

Taller impartido por María Gómez

<http://kitchencommunity.es/evento?id=106>

Aprenderemos a elaborar una buena masa de Pie con la que realizaremos 3 recetas. Una vez aprendas a hacer ésta masa, y todos los trucos para elaborarla, ya no querrás comprarla nunca más.

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

1. Apple pie
2. Lemon merengue pie
3. Chocolate pie

HORNEADO Y DECORACIÓN DE CUPCAKES

En familia

Sábado, 20 de Septiembre 12:00h

Taller impartido por María Gómez

<http://kitchencommunity.es/evento?id=104>

En este taller trabajaremos la masa y el horneado, ideas para obtener grandes resultados.

Aprenderemos a usar la

manga pastelera con diferentes boquillas. Y decoraremos los cupcakes con sprinkles, confetis, fondant, etc.

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

1. Cupcakes de vainilla con frosting de oreo
2. Cupcakes de chocolate con frosting de chocolate
3. Cupcakes de limón con frosting de fresa

COCINA CON ALGAS: Cómo usarlas en nuestra cocina

Domingo, 21 de Septiembre 12:00h

Taller impartido por Silvia Covacho de *La mar de algas* (<http://www.lamardealgas.com/>)

<http://kitchencommunity.es/evento?id=108>

Prepararemos un menú a base de algas muy saludable, pero con todo el sabor de nuestra cocina cotidiana.

Utilizaremos alga fresca en sal y deshidratada, y aprenderemos sus diferentes usos. Te descubriremos muchas cosas

acerca de estos seres vivos tan nutritivos y ricos, y te enseñaremos a utilizarlos.

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

1. Aperitivo de Espagueti de mar frito
2. Ensalada griega con wakame
3. Lasaña de verduras de mar

UNA CENA TRADICIONAL JAPONESA

Sábado, 27 de Septiembre 19:00h

Taller impartido por Miyuki Miura (<http://lacocinadaidokoro.blogspot.com.es/>)
<http://kitchencommunity.es/evento?id=110>

Prepararemos y cenaremos una menú tradicional japonés, con sus dos entrantes, plato principal, sopa de miso, un buen arroz japonés, y un postre muy típico. Nuestra chef japonesa te enseñará a preparar estas recetas para que puedas elaborarlas cualquier noche en tu casa y sorprendas a tus amigos más cocinillas. Qué vamos a cocinar... y qué vamos a cenar:

- Entrantes:

Sunomono de pulpo, alga wakame y pepino

Nasu no Agebitashi (Berenjena frita macerada con base de caldo japonés)

- Principal:

Pollo asado con salsa Teriyaki

Arroz blanco

Sopa de miso

- Postre:

Helado de té verde

CUÍDATE COCINANDO RICO, este Otoño

Sábado, 4 de Octubre 12:00h

Taller impartido por Iván Arévalo

<http://kitchencommunity.es/evento?id=112>

Aprende cómo cuidarte con platos calientes y guisos sanos, qué comer y cuándo, completa tu dieta con productos dietéticos y suplementos alimenticios... Y, sobre todo, no renuncies a recetas deliciosas a la vez que te cuidas.

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

- Ensalada de judías blancas con pipirrana y ventresca.
- Crema de hinojo con caballa encurtida en lima y crudités de verdura.
- Guiso de albóndigas de pollo con naranja.
- Popieta de merluza con muselina de gambas con salsa verde light.
- Bizcocho de avena, lima, naranja y nueces.

UNA CENA INDIA CON AIRE DE BOLLYWWOD

Sábado, 12 de Octubre 19:00h

Taller impartido por Nitu Didi (<http://nitudidi.com/>)

(Estará publicado en la web, la semana que viene)

Prepararemos y cenaremos un menú de la india que, además, es SIN GLUTEN. Y ¡además!, disfrutaremos de un magnífico final con baile de Bollywood incluido. ¿Te apetece aprender unos pasos?

Qué vamos a cocinar... y qué vamos a cenar,

- Entrantes:

Pakorás de verduras (crujientes buñuelos de verduras con harina de garbanzos)

Chicken Tikka (pollo marinado con especias tandoori)

- Principal:

Chicken Korma (pollo en salsa cremosa con un toque de coco)

Pullao rice (arroz basmati con especias)

- Postre:

Mango Lassi. Lassi, la bebida más famosa de la india, con el toque exótico del mango