

## CURSOS DE COCINA

El primero (tendrá lugar el miércoles 16 de enero), de **Cocina Japonesa**, es uno de los más deseados, y llevará a los asistentes al bello y silencioso país del sushi, con sus delicados cortes y sus sabores sutiles y evocadores: *niguiris, makis, uramakis...*

En el de **Cocina Peruana** (jueves 24 de enero) se profundizará en los potentes y frescos sabores de una de las gastronomías más ricas y variadas que se conocen, cargada de color y contrastes: ceviche, causa limeña, alfajores...

La **Cocina Tradicional Italiana** (miércoles 30 de enero) está impregnada de inspiradores aromas mediterráneos: a inolvidable pizza margarita de masa fina y crujiente, a perfumado risotto de azafrán y vieira, a intensos *puntalette* al pesto, a suave mousse de mascarpone y frutos rojos...

De la exquisita tradición a la exótica **Cocina Tailandesa** (jueves 7 de febrero) de los animados mercados nocturnos y los *ròt khèn* (carrito ambulante): el *Poh pia tod* (rollitos primavera con salsa agridulce de cacahuete), el *Pad Thai* (fideos al estilo tailandés), el arroz frito con curry estilo thai y el *Kluay Tod* (plátano frito) son los elegidos para representar esta explosiva gastronomía.

Y lo mejor es que esto es solo el principio del viaje... todavía quedan muchas paradas por descubrir en este acogedor y exclusivo espacio (con vistas al mar Cantábrico) que se irán desvelando poco a poco.

Todos los cursos tienen un precio de 50€ y al finalizar cada uno de ellos los alumnos pueden deleitarse con las creaciones preparadas que podrán acompañar de la bodega que proponen los directores. La

duración es de entre 3 horas y media y 4. Para más información, se puede contactar a través del teléfono 695402646 o del siguiente correo electrónico: [hola@umamigijon.com](mailto:hola@umamigijon.com)