

GASTOEL

CONSULTORES EN HOSTELERIA Y RESTAURACION

CURSO GUIOS DEL MEDITERRANEO

Este curso se podría denominar también, Un Mar Una Cocina, por las similitudes de nuestras cocinas. Francia, Italia, el norte de África y nuestro litoral comparten verduras, pescados o especias y hierbas aromáticas, además de tradiciones y culturas. Hemos buscado los guisos más peculiares, populares o los que tienen algo que los hacen únicos. Hemos querido respetar su sabor original, siendo el único cambio el cuidado de las cocciones, las presentaciones y un especial tratamiento en la limpieza de los pescados, que presentamos fileteados y limpios de espinas. Tenéis que tener en cuenta que la manera de guisar cada uno de ellos es nuestra, y que en cada casa se puede encontrar maneras diferentes o incluso con otros ingredientes. Unos tienen mucho nombre, otros son más desconocidos, pero cada uno de ellos, merece ser guisado y probado. Que los disfrutéis...

- All i Pebre de Mussola
- Olla de Atún de Almadraba en Amarillo
- Bouillabaisse de Pescado de Roca
- Bourride de Calamar
- Boeuf des Mariniers du Rhône (Buey de los Marineros del Rodano)
- Cacciuco
- Cazuela de Fideos Marineros

- Couscous de Pescado
- Cruet de Peix
- El Gran Allioli
- Gazpacho Marinero
- Guazzetto di Cozze (Guiso de Mejillones)
- Pollastre amb Escamarlans (Pollo con Cigalas)
- Seppie e Piselli (Sepia con Guisantes)
- Tajine de Caballa
- Puchero de Pulpo con Pencas de Nuget y Tortilla de Pan

*(En este curso falta por introducir las recetas de cocina base que se utilizan, van incluidas dentro de cada receta)