

GASTOEL

CONSULTORES EN HOSTELERIA Y RESTAURACION

CURSO COCINA PESCADOS

Los pescados son la base de nuestra cocina, la de esta parte del mediterráneo. Sean guisados, fritos, a la plancha o de otras formas, están cada día en nuestras mesas. En este primer curso dedicado a los pescados, hemos preparado una variación tanto de pescados como de formas de elaboración. Cada plato se realizará con una especie diferente. Hablaremos de sus características y de cuales son las mejores maneras de cocinarlos. Haremos platos de recuperación como el suquet o la bouillabessa poniéndolos a nuestro gusto y otros de corte más novedoso como el taco de bacalao Ibérico

- Atún en Escabeche de Verduras
- Bacalao Ibérico Confitado, con Patatas a lo Pobre
- Corvina en Bouillabaisse
- Dorada en Salsa Verde con Moluscos
- Escorpa a los Aromas
- Lenguado a la Marinera
- Merluza al Bacón
- Moixa en All i Pebre

- Rape confitado con Tomate, Cebolla Tierna y Aceitunas Negras
- Rape al All Cremat
- Salmonetes al Allioli de Hierbas
- San Pedro en Suquet de Habas y Alcachofas
- Ventresca de Atún en Moussaka
- Rodaballo relleno con setas y jamón Ibérico, con salsa de Ratafía

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