

# GASTOEL

CONSULTORES EN HOSTELERIA Y RESTAURACION

## CURSO COCINA ENTRANTES, TÍBIOS Y CALIENTES

Desde sopas frías a calientes, ensaladas, escabeches, terrinas y prensados. Desde mariscos, pescados, quesos, aves, salazones, moluscos y hierbas frescas. En muchos casos, partimos de un plato de cocina popular o clásico y le damos nuestro toque personal. Hemos querido utilizar ingredientes muy variados, técnicas diferentes, combinar sabores distintos para obtener un resultado especial. Recomendamos, que una vez tengais dominado estos platos, empecéis a cambiar ingredientes y a experimentar con una hierba o unas especias diferentes, eso si con parsimonia. Que los disfrutéis...

- **Ajo blanco de piñones, con salazones y granizado de manzana verde**
- Arroz cremoso con espardenyas y jugo de perejil
- Barigoule de alcachofas con jamón Ibérico
- Calamares rellenos de butifarro Mallorquín, con salmorreta, “fenoll mari” y lagrimas de guisantes
- Clochinas con gellée de pepino y espuma de pimiento naranja
- Crema tibia de calabaza al coco, boquerones a la plancha
- Ensalada Xató
- Paletilla de conejo al ajillo, con setas de temporada
- Panzoti de calabaza y queso de cabra, mantequilla de salvia
- Prensado de raya con puerros y vinagreta de mandarina
- Pulpitos asados, con vinagreta de lentejas Beluga
- Salmorejo Cordobés, bacalao marinado y alcaparrones
- Sopa de foie gras con “sepionets” y migas de pastor
- Tataki de emperador, con picadillo de verduras
- Terrina de foie “Mar y tierra” turrón liquido de algas

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