

TALLER DE TAPAS Y ARROZ

Precio por persona 72€

Grupo mínimo 12 pax

En este curso aprenderemos a elaborar 6 tipos de tapas y un arroz, con variedades y técnicas de elaboración diferentes que combinan platos tradicionales con versiones más innovadoras. La composición de las tapas y del arroz variará según temporada.

Este es un taller práctico en el que todos colaboran. en el que cocinaremos entre todos. Además el taller comienza con una introducción teórica a las variedades de arroz, calidades, tipos de arroz apropiados para cada plato y otros trucos. Incluye todos los ingredientes y materiales para la elaboración de las recetas, degustación con vino y refrescos. El taller incluye la comida o cena.

