

Taller: Cocina de Pucheros

Viernes de 10 a 12, E. C. Volturmo

Del 20 de enero al 24 de marzo

Programación:

1ª CLASE: CARCAMUSAS (PLATO TIPICO DE TOLEDO) Y MIGAS

2ª CLASE: FABADA Y CHORIZO A LA SIDRA

3ª CLASE: CREMA DE CALABAZA Y OLLA ARANESA (PLATO DE VALLE DE ARÁN)

4ª CLASE: CALDO DE PAPAS Y POCHAS CON ALMEJAS

5ª CLASE: SOPA DE CANAS Y CALDERETA DE CORDERO (PLATO EXTREMEÑO)

6ª CLASE: ARROZ AMPURDAN (TIPICO DE BARCELONA) Y CREMA DE MARISCO

7ª CLASE: POTE GALLEGO y BERZA GITANA (PLATO DE JEREZ DE LA FRONTERA)

8ª CLASE: GAZPACHUELO MALAGUEÑO (SOPA DE PESCADO) POTAJE DE VIGILIA

9ª CLASE: SOPA DE TOMATE Y COCIDO MADRILEÑO

10ª CLASE: ARROZ MELOSO Y PATATA A LA RIOJANA