

Curso práctico-vosotr@s realizáis todas las recetas/ plazas limitadas 14 personas max.



Curso Pasta Fresca: fácil y deliciosa

Objetivos :

1. Descubrir que es **posible** disfrutar de nuestra propia pasta fresca de forma muy sencilla en casa y prepararla en un momento.



2. disfrutar de su elaboración (**con vuestras manos**) en el taller



3. **Saborear** la degustación que se hará de la pasta, salsas y rellenos realizados;jjj



Contenidos:

Divertirse elaborando las distintas masas, para descubrir que es posible disfrutar de una pasta fresca deliciosa y personalizada en cualquier ocasión y sin mayor requerimiento que un rodillo...fácil y rápido...

Veremos que **ingredientes** son necesarios para realizar los diferentes tipos de pasta fresca según queramos que sea de huevo, de color con espinacas, remolacha, **tinta de calamar**, etc...

Se realizarán espaguetis, tallarines, saquitos,.... con máquina de pasta o rodillo.

Qué mejor que saber luego elaborar, también, los rellenos más apropiados y unas ricas salsas para acompañarlas....

Algunas de las recetas de pasta fresca...espaguetis con **salsa de Boletus Edulis**, saquitos con relleno de aceitunas negras, mozzarella, y cebollino, etc.....que se degustarán en la comida!!!!

Impartidos por: Juan Carlos Menéndez, jefe de cocina con gran experiencia, que es colaborador de Juan Pozuelo en el programa de TV de Telemadrid 'Qué Comemos Hoy', además de colaborar con otros prestigiosos cocineros en Canal Cocina. ([Currículum](#))



Foto Juan Carlos Menéndez con Juan Pozuelo en el programa de TV "Qué Comemos Hoy"

Metodología: cursos prácticos donde a lo largo del taller cada participante realizará todas de las recetas propuestas que además luego se llevarán a casa.

Plazas: 14 personas max. (consultar disponibilidad)

Duración: 1/2 día de 10:30 a 16:30

Incluye: materiales, manual completo, asesoramiento y almuerzo/degustación (panes artesanos y mermeladas caseras) Y COMIDA DEGUSTACIÓN DE PASTA FRESCA



desayuno con panes artesanos y comida degustación de pasta fresca

Precio: OFERTAS ESPECIALES TODOS LOS MESES ¡ CONSULTANOS !

OFERTA 5º ANIVERSARIO: 5º CURSO GRATIS...infórmate!!!!

Fechas: [PINCHA AQUÍ PARA ACCEDER AL CALENDARIO](#)

BOLETÍN OFERTAS, NOTICIAS...solo necesitas el mail:

<http://www.espiritubosque.es/boletin.html>

Información y reservas: 91 890 87 81 / 616 55 27 35 / info@espiritubosque.es