

Curso práctico / plazas limitadas 14 personas max.



Curso de Cocina con Setas

Objetivos:

1. Aprende cocinando todo tipo de recetas con setas y así podrás reconocer sus diferentes cualidades (aspecto, olor, sabor, textura,...), para sacarles el mayor partido a cada una.



del campo.....

..... al plato



variedad de setas.....

infinidad de recetas.....

2. disfrutar de su degustación en las comidas



Contenidos:

Se hará una breve introducción al mundo de la micología. Por no perdernos entre los miles de hongos existentes, destacaremos las setas más comunes usadas en cocina (**níscalos, boletus, seta de cardo, macrolepiota, senderuela, pleurotus ostreatus, etc...**) Sobre todo porque las podemos disfrutar en el plato, ya que a continuación los participantes prepararán distintas recetas para resaltar las cualidades de cada una de ellas. Estos platos se **degustarán durante la comida**. Después veremos y pondremos en práctica las diferentes formas de conservación: **deseccación, congelación, en conserva**, etc...

El segundo día se realizará una **salida por la zona** donde se pueden recoger **boletus edulis**, luteus, macrolepiotas, setas de cardo, etc... y se hablará de cómo se deben recoger (de lo que trata la salida es de aprender a reconocer las setas más comunes que podremos utilizar en la cocina y evitar posibles confusiones con setas tóxicas). Se volverá al centro y se podrá disfrutar de su degustación durante la comida.

Algunas de las recetas ...milhoja de boletus y pollo, ensalada de setas encurtidas, salteado de hongos dulce y salado,alguna de las conservas.....paté de oca y boletus edulis, mermelada de pie azul, setas encurtidas,....

Impartido 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: curso práctico donde a lo largo del taller cada participante colaborará en la elaboración de las recetas propuestas. Alguno de los productos elaborados se podrá llevar a casa.

Plazas: 14 personas max. (consultar disponibilidad)

Duración: 10:30 a 18:30

Incluye: materiales, manual completo, productos elaborados, asesoramiento y almuerzo/ **degustación** (panes artesanos y mermeladas caseras) y **comida/degustación**

Precio: 90 euros (Comidas y degustación de setas incluida)

Fechas: 23 de octubre, 30 de octubre, 13 de noviembre (según temporada)....
[CALENDARIO WEB](#)

Se puede combinar con el **CURSO DE RECONOCIMIENTO DE SETAS , oferta consultanos;**
Fechas: 22 de octubre, 29 de octubre, 12 de noviembre (según temporada)....

..... apúntate a nuestro BOLETÍN si quieres estar al día de las fechas y novedades)
<http://www.espiritubosque.es/boletin.html>

**.....Fechas y ofertas especiales para grupos CURSOS A LA CARTA
PERSONALIZADOS**

..... las fechas pueden sufrir modificaciones, por lo que recomendamos llamar antes y confirmar.

Reservas: para disponer de plaza es necesario reservar con antelación

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