



# aPETIT' OH!

TALLER DE COCINA



## Taller: ENTERADOS CONTENIDO DE LAS CLASES

(PUEDE HABER CAMBIOS POR TEMPORADA  
U OTRAS RAZONES DE LA CHEF)

APETIT' OH! - TALLER DE COCINA  
C/ Garibay, 6 - 28007 Madrid - Tlf: 91 552 76 98 - Mov: 629 34 34 85 - 626 60 01 55  
Web: <http://www.apetitoh.com> - Mail: [apetitoh@apetitoh.com](mailto:apetitoh@apetitoh.com)



- Sturdel de setas con creme fraiche y mostaza
- Calabacines rellenos de carne, stas y pistachos con salsa de maices crujientes
- Calamar a la plancha encebollado con vinagreta tibia de cebollino y pistacho
- Fresones a la pimienta con cítricos y flan de nata

### CLASE 1

- Patatas baby con cortezas de especias y crema de tamarindo
- Fideos de arroz agridulces al aceite de chile picante
- Pastel de cabracho con pasta brick y vinagreta de sésamo
- Galleta de almendras con frutos rojos

### CLASE 2

- Paquetitos de salmón ahumado relleno de mousse
- Ensalada de habas y guisantes con langostinos a la menta y trufa
- Magret de pato con puré de brocoli y orejones salteados
- Crumblee de manzana con coulis de frambuesa

### CLASE 3

- Mejillones con mousse de aguacate, aceite de azafrán y gelatina
- Judías verdes con foie y maíz tostado
- Costillas de conejo al salmorejo
- Torrijas de vino tinto con sopa de coco y corteza de cítricos

### CLASE 4



### CLASE 5

- Tartar de salmón con encurtidos
- Ensalada de coco, manzana verde, apio y cebolla tierna
- Virutas de pollo confitado con verduras en aceite de canela a la plancha
- Tarta Sacher

### CLASE 6

- Cucharita de pulpo a la gallega
- Crema fina de lentejas con queso de cabra, foie, calabaza y yema trufada
- Salmón marinado
- Canutillos fritos de nata con fruta de la pasión, piña y salsa de naranja

### CLASE 7

- Brocheta de atún en sashimi a la soja
- Quiche de espinacas, brie y tomates secos
- Arroz negro con sepia y alioli
- Teja de lima con mousse de ciruelas pasas y palitos crujientes

### CLASE 8

- Berberechos con papaya
- Pastel de hongos con vinagreta templada
- Chuletas de cordero con infusión de romero y jugo de chorizos
- Brazo de bizcocho con queso mascarpone



- Brocheta de langostinos con pan de romescu
- Cogollo de tudela rellenos de queso e cabra con vinagreta de zanahoria e hinojo
- Filetes de lenguado con langostinos y salsa de mousseline de mujol
- Sopa tibia de mandarinas con fresas gelatina y helado de tomillo

### CLASE 9

- Croqueta de bacalao, naranja y sésamo
- Gazpacho de tomate asado con mejillones y verduras escabechadas
- Carré de cabrito, empanado y relleno de queso y menta
- Terrina de papaya al té con salsa de maíz dulce

### CLASE 10

- Makicanapé de gamba
- Ajoblanco con brotes tiernos
- Pechuguitas de pavo en escabeche blanco con caramelo de soja
- Sopa de melón con pomelo

### CLASE 11

- Copita de verduras y frutas
- Salteado de hortalizas con mollejas de pato y galleta de remolacha
- Solomillo de bonito con pimiento amarillo, verbena limonera y puré de espinacas
- Piña cocida en ron con mousse de avellanas y aceite de vainilla

### CLASE 12