

COCINA EN MINIATURA

La cocina en miniatura en un taller práctico y divertido donde se elaborará una selección de pintxos y cazuelitas adaptados al público infantil.

Aprende a preparar Pintxos, cucharitas,, mini brochetas, vasitos,, crujientes, montaditos... con novedosas ideas de presentación. Toda una fiesta de pintxos para todas tus celebraciones con las que sorprenderás a amigos y familiares...



COCINA EN MINIATURA

- Elaboración de Pinchos fríos: Gilda, anchoas, pudin de pescado, brochetas, salmón relleno de queso, aguacate relleno, tostas...
- Elaboración de Pinchos calientes: Rulo de morcilla, croquetas de bacalao, de hongos, hojaldre de puerro y gambas, champiñones rellenos, montaditos, mini-hamburguesas...
- Elaboración de Fritura: Fritos con/sin rebozado, con empanados varios y con hojaldre



- Elaboración de Pinchos de plancha: Brochetas variadas...
- Elaboración de Cazuelitas: Pimientos rellenos, txipis tinta, albóndigas ...
- Formas y colores en la decoración y presentación de cocina en miniatura

