



ESCUELA COCINA

ESPECIAL VERANO

Descripción de la actividad:

Un taller de verano semanal para aprender a elaborar cada día un menú completo: primer plato, segundo plato y postre. ¡No te olvides traer delante y tartera para llevarte a casa lo cocinado!

Fechas, horario y lugar:

- Fechas: del 24 de junio al 12 de julio.
 - Grupo 1: del 24 al 28 de junio.
 - Grupo 2: del 1 al 5 de julio.
 - Grupo 3: del 8 al 12 de julio.
- Horario: de lunes a viernes de 11:00 a 13:30 h.
- Lugar: en el Centro de la Juventud (Avda. Ntra. Sra. del Retamar, 8).

Recetas:

Grupo 1:

Día 1: Espárragos con bacon y salsa rosa - Buen rollete - Mil hojas de teja.
Día 2: Ensalada de espinaca, humus y pollo - Pollo andaluz - Brownie.
Día 3: Huevos tortu - Risotto de setas y almendras - Tarta clemenules.
Día 4: Focaccia Milano - Tumipasta - Galletas Kiss.
Día 5: Vader (pastel de calabacín) - Lubina chichlanera - Rollitos de canela.

Grupo 2:

Día 1: Puerros virulé - Nidrutis (patata rellena) - Baklava.
Día 2: Canarionas - Carmelitas de pollo - Tarta amanecer.
Día 3: Burguer coliflor - Arroz negro de marisco - Mil hojas 3 chocolates.
Día 4: Redondas verdura agridulce - Lasaña de carne y calabacín - Appelines.
Día 5: Amares calamares - Albóndigas de merluza - Yemitas de chocococo.

Grupo 3:

Día 1: Quiche puerros y salmón - Manicottis rellenos - Tarta ricota.
Día 2: Aguacates rellenos - Sushi- Magdalenas de chocolate y naranja.
Día 3: Coca plus - Ñoquis con salsa de tomate - Pasta frola con dulce de leche.
Día 4: Gazpacho de melón - Chicas Banús - Pastelito Kiliam.
Día 5: Lancitas dulcecitas - Merluza en salsa de avellanas - Nutella vegana.

***Las recetas pueden sufrir alguna modificación y se adaptarán en la medida de lo posible a las intolerancias de los participantes.**

***Es importante mantener una optima conservación de los platos una vez se salga de las instalaciones del Centro de la Juventud.**

Edades:

Nacidos del 2006 al 2011.

Metodología:

Sesiones presenciales con una metodología práctica, vivencial y lúdica.

No olvides traerte tu delantal y una o dos tarteras para llevarte a casa los platos preparados durante el taller.

Incluye:

- Cocinero especializado en el trabajo con jóvenes.
- Cocina equipada y alimentos necesarios para la elaboración de los menús semanales.
- Seguro de accidentes.

Precio:

Precio empadronado: 63 €

Precio familia numerosa empadronado: 57 €

Precio no empadronado: 84.55 €

*Precio por grupo.

Devolución:

Sólo se tendrá derecho a devolución del importe pagado, por la realización de la actividad a la que se ha inscrito, cuando ésta no se lleve a cabo por motivos imputables a esta administración (Art. 47.2 de la Ley de Reguladora de las Haciendas Locales 39/88 y Art. 27.5 de la Ley de Tasas y Precios Públicos 8/1989).

Inscripción:

- Servicio de Información e Inscripciones:

www.lasrozas.es/juventud/servicios/informacion-e-inscripciones

- Inscripción directa para usuarios validados:

<https://lasrozas-juventud.deporsite.net/inscripcion-actividades>

Importante revisar la Normativa del Área de Juventud.



juventud.actividades@lasrozas.es
www.lasrozas.es/juventud

Centro de la Juventud
Avda. Ntra. Sra. del Retamar, 8
28232 Las Rozas
Tfno. 91 757 96 59

