

LA BARBACOA PERFECTA, BARBACOAS, WEBER, CARBÓN ELÉCTRICAS, GAS, WEBER MADRID, CURSO COCINA BARBACOA, LAS ROZAS, MADRID, ZONA SUR

BARBACOA
CHEF
ACADEMY

34.90€

Del 25/10/2016 hasta el 08/11/2016

CURSO DE COCINA A LA BRASA, MARIDAJE Y CATA DE VINO. POLLO BARBACOA. COSTILLAS A LA BRASA

Descripción:

[Experiencia Argentina a la Brasa - Cocina Iván Rivera, Maridaje de vino e iniciación a la cata Fernando Mesa](#)

Precio: **EUR 34.90€**

Lugar: [AJALVIR \(MADRID\)](#)

Fecha: 28/10/2016 de 19:30 a 22:30 horas

Cocinaremos en Barbacoa tanto de Carbón como de Gas, platos que no suelen ser usuales de la cocina en Barbacoa, maridado con vinos que nos trae nuestro sumiller que nos enseñara el arte de degustar el vino.

- ¿Habias hecho algun vez en tu pamlonas de pollo?
- ¿Sabias porque un vino nos sabe mejor con un tipo de comida que con otro?
- ¿Hacer un matahambrito de cerdo pizza?
- ¿Asados de larga duración, cocina directa o indirecta?
- ¿Porque notamos olores en un vino que no son propios de la uva?

- C/Turín 18 D Las Rozas (Europolis)

900 90 70 31 Teléfono gratuito

Condiciones:

Comenta en el establecimiento que viste la publicidad en Fuenlabrada Online

Dirección: C/Turin nº 18 Las Rozas. Madrid.

Teléfono: 900 90 70 31

Descarga este cupón desde:

Fuenlabrada
Online

www.FuenlabradaOnline.es/

