

CURSO MONOGRÁFICO DE COCINA IV: AVES-HUEVOS-CAZA
10, 11 y 12 de marzo de 2014

	10 de marzo, lunes		11 de marzo, martes		12 de marzo, miércoles
9'30	Entrega de material	9'30	Conferencia "Aves, huevos y caza en la cocina medieval: su sentido simbólico y gastronómico" Juan Cruz Cruz Universidad de Navarra	9'30	Distintas recetas y presentaciones teniendo como base el huevo Alex Múgica Restaurante "La cocina de Alex Múgica" Hotel La Perla (5 estrellas)
9'40	Carmen Guitart				
9'50	Presentación del curso Fina Ferrando				
10'00	Perdiz, codorniz, ciervo. Adobos, marinadas y salsas. Javier Díaz Restaurante Alhambra	10'30	Características del pavo, pato, codorniz y pularda. Preparación y cocciones. Tortilla de patata Alex Múgica Restaurante "La cocina de Alex Múgica" Hotel La Perla (5 estrellas)	12'15	Descanso
12'00	Distintos tipos de aves. Características de cada especie. Despiece y deshuesado. Rellenos y diferentes preparaciones previas a la cocción. Carnicerías Ederra			12'30	Conferencia "Luces y sombras del huevo en la alimentación" M ^a Paz Peña Universidad de Navarra
14'00	Salida	13'30	Salida	13'30	Salida
16'00	El pollo como protagonista: Tipos. Fondos, cocotte, asados y salsas. Julio Flames Restaurante "La Nuez"	16'00	Huevos florentina, benedict, trufados, omelette... Pichón y ciervo: salsas y guarniciones Julio Flames Restaurante "La Nuez"	16'00	Las aves de corral al estilo tradicional Pilar Idoate Restaurante Europa
19'00	Salida	19'00	Salida	19'00	Salida