



¡ QUIEN COCINA ERES TÚ !
Una nueva forma de aprender a cocinar

CURSO DE ARROCES

Curso práctico utilizando las diferentes técnicas de cocción, al igual que la utilización de diferentes variedades de arroces con sus propiedades características

HORARIO

De 20:00 a 22:00
(1 sesión semanal)

FECHAS DEL CURSO

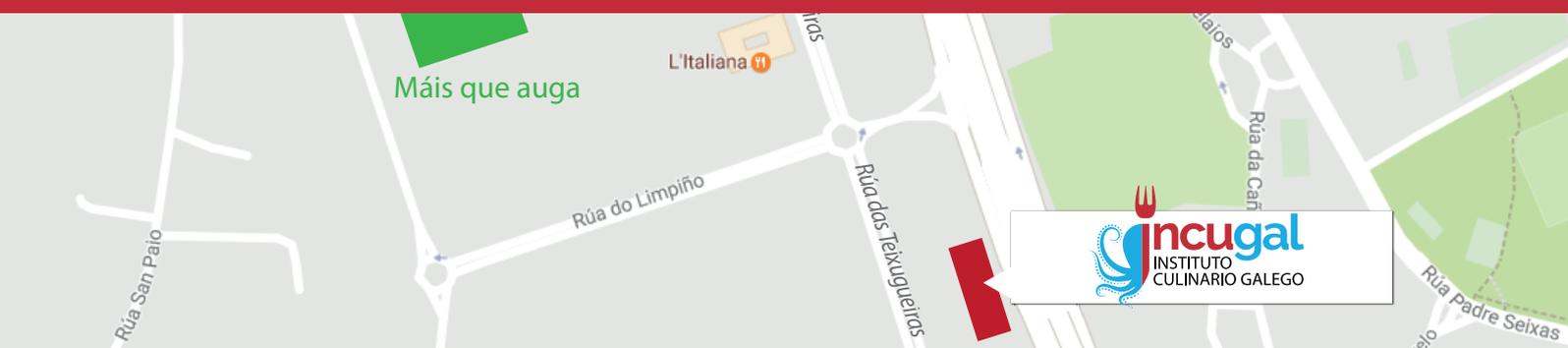
6, 13, 20 y 27 de septiembre
4, 11, 18, 25 de octubre

PRECIO

38 € por sesión
¡140 € por 4 sesiones!

NUESTROS DOCENTES

Mari Luz Rodríguez, cocinera formada en la escuela de hostelería de Santiago de Compostela, jefa y profesora de cocina.



 Calle as Teixugueiras 11, Bajo
Portal 5. 36212, Vigo

 www.incugal.es

 info@incugal.es

 [www.facebook.com
/instituto-culinario-galego](https://www.facebook.com/instituto-culinario-galego)



incugal
INSTITUTO
CULINARIO GALEGO

 673 049 378

Arroces que cocinaremos



Arroces Secos

Arroz de de morcilla en paella
Arroz del Senyoret
Arroz negro de Redondela
Arroz de verduras y jamón
Arroz al horno con costra de setas
Paella Valenciana

Rissotos

Rissoto de ceps con foie salteado
Rissoto de cebolla con cigalas
Rissoto de pichón con salsa de cerezas
Rissoto verde con gamba roja
Rissoto de café y salsifis
Rissoto de alcachofas y escamorza



Rissotos Caldosos

Arroz caldoso se bacalao , espinacas y piñones
Arroz caldoso de bogavante

Arroces Especiales

Salteado jugoso de arroz basmati con vieiras
Arroz balinés con curry de gambas

