

## TALLER ELABORACIÓN DE PINCHOS: “VANGUARDIA EN LA BARRA”

La auténtica revolución de los pinchos se originó en los años 80 con el resurgir económico y la difusión de la gastronomía: comer y beber por placer, para disfrutar. En la actualidad los pinchos se convierten en pequeños bocados auténticos que aúnan producto y técnicas culinarias de última moda, abriendo un amplio abanico de posibilidades, desde los más tradicionales hasta los más vanguardistas.



### OBJETIVOS:

Enseñar a los participantes a elaborar una selección de pinchos que puedan realizarse en cualquier tipo de establecimiento, con sus técnicas, materias primas, etc. Se trata de ver otras formas de trabajar, ampliar y actualizar conocimientos que luego puedan aplicar en sus lugares de trabajo, así como mostrar la creatividad de pinchos ganadores y su modo de convivir con otros en la misma barra.

### PROGRAMA Y METODOLOGÍA:

El curso constará de 3 horas de clase práctica donde se elaborarán 6 pinchos con distintas técnicas y materias primas dirigido por **Javier Múgica Cocinero y asesor de hostelería** y en el que se realizarán varios de los siguientes pintxos:

- Penca rellena de ibérico y enmental, salsa de Oporto.
- Zamburiñas con vinagreta de tomate
- Rulo de manitas en su jugo
- Chipirón plancha con vinagreta de hongos
- Champiñón al ajillo con langostinos
- Brick de morcilla y pimientos
- Brick de hongos y langostinos
- Tortita de camarón con txangurro y gamba
- Brocheta de vieiras y langostino
- Alcachofa plancha con virutas de jamón
- Brocheta de pulpo parrilla con puré de pimentón
- Tosta de jamon de pato y queso brie
- Pimiento relleno de bonito y antxoa
- Mini hamburguesa con rúcula
- Pechuga de codorniz al queso

**DIRIGIDO A:** Profesionales del sector de hostelería.

**DOCENTE:** **Javier Múgica** Cocinero y asesor de hostelería.

### FECHAS Y HORARIOS:

**13 de noviembre, martes** HORARIO: De 10:00 a 13:00

**SEDE:** Bar Restaurante de El Ferial (Carretera Isaba- Francia, Km 55)