

PROGRAMA DEL CURSO DEL 7 Y 8 DE FEBRERO

MARTES 7 DE FEBRERO – FOIE GRAS

- BREVE PRESENTACIÓN DEL FOIE GRAS
- COCINA DEL FOIE GRAS
 - Tres técnicas de fabricación de terrinas “micuit”
 - Flan de foie gras
 - Crema de foie gras y distintas aplicaciones
 - Salsa de foie gras
 - Carpaccio de foie gras
 - Técnica de cocción del foie gras en escalopas
 - Preguntas sobre el foie, degustación y comentarios

MIÉRCOLES 8 DE FEBRERO - COCINA DE LA CARNE DE PATO GRASO

- BREVE PRESENTACIÓN DE LAS CALIDADES DE LA CARNE DEL PATO
- TÉCNICA DE COCCIÓN DEL MAGRET
- CARPACCIO DE MAGRET
 - Hacer confit de pato
- DOS GUISADOS DE PATO
 - Civet de pato a la antigua
 - Risotto de foie gras pato y ceps
- CONCLUSIONES Y DEBATE SOBRE EL CURSO
 - Degustación y comentarios

COLLVERD – PRODUCTES SELECTES DE L'ÀNEC

El producte per a la realització del curs el cedeix l'empresa Collverd, col·laboradora de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa. Per a més informació de l'empresa, podeu consultar el seu web: www.collverd.com