

Lugar: Espacio Cultural Voturno.

Duración: 10 días.

Nº de horas: 20 h.

Días: Lunes

Fechas: 13 de abril al 15 de junio

Horario: 17:00-19:00

Nº de alumnos: 12

Fecha de matriculación: 7 de abril a las 10.00 horas

Lugar de matriculación: en [Matriculación de talleres monográficos 2025-2026](#)

Aula: Cocina

MONOGRÁFICO E.C. VOLTURNO

Taller de cocina de recetas del mundo

LUNES DEL 13 DE ABRIL AL 15 DE JUNIO

DE 17 A 19 HORAS



Este taller es una experiencia culinaria donde viajamos a través de los sabores, aprendiendo técnicas tradicionales y descubriendo la historia detrás de cada plato. En cada sesión, los participantes preparan recetas representativas de distintos países, combinando práctica, cultura y degustación final. En este taller elaboraremos platos como:

- **Spanakopita y Ensalada griega**, clásicos de Grecia.
- **Mango Lassi y Pakoras**, sabores tradicionales de India.
- **Bacalao dorado con aceitunas**, receta típica de Portugal.
- **Pad Thai de langostinos**, uno de los platos más emblemáticos de Tailandia.
- **Ceviche y Causa**, especialidades representativas de Perú.
- **Risotto verde**, inspirado en la tradición culinaria de Italia.
- **Cerdo agri dulce**, plato popular de China.
- **Tabulé y Babaganoush**, sabores característicos de la cocina de Líbano.
- **Sushi de andar por casa**, versión práctica del icónico plato de Japón.
- **Falafel con salsita de yogur**, muy presente en la gastronomía de Israel.