



**DELEITARIOJA**  
ESCUELA GASTRONÓMICA



ASOCIACIÓN DE INGENIEROS TÉCNICOS  
INDUSTRIALES DE LA RIOJA

## Taller de cocina navideña

La Asociación de Ingenieros Técnicos Industriales, convoca tres talleres gastronómicos navideños dirigidos a nuestros asociados y familiares.

Te invitamos a participar en este taller en el que prepararemos una cena navideña completa.

Sorprende a tu familia con un menú digno de un gran chef.

Durante el taller aprenderéis como preparar esta cena gourmet con una técnica sencilla que os evitara poner la cocina patas arriba. Tendréis más tiempo para pasar con vuestros familiares. El resultado será una aventura gastronómica que sorprenderá y agradará a vuestros invitados.

El taller es participativo, ¡¡todos cocinamos!!

Aprenderemos las recetas con los trucos para poder reemplazar o buscar ingredientes, los mejores maridajes y las ideas de presentación para cada receta.

Luego degustaremos lo que hemos elaborado con una gran cena.

El precio por taller es de **25€** por participante, para cada uno de los talleres que se describen a continuación, pudiendo apuntarte a los tres o sólo al que te interese.

El comienzo de cada taller será a partir de las 19h

### **¡¡Date prisa, plazas limitadas!!!**

Los talleres serán impartidos por el equipo de cocina de  
Restaurante El Arriero de Sorzano, La Rioja,  
capitaneado por su jefa de cocina la chef  
Mónica Loro

Finalista de Bocuse d'Or 2015

Seis veces premiada en el concurso de pinchos de La Rioja

Con dos Delantales de Oro, dos delantales de Plata y uno de Bronce.

Premio Nacional al Mejor pincho con aceite de oliva en el Campeonato Nacional de Pinchos 2015

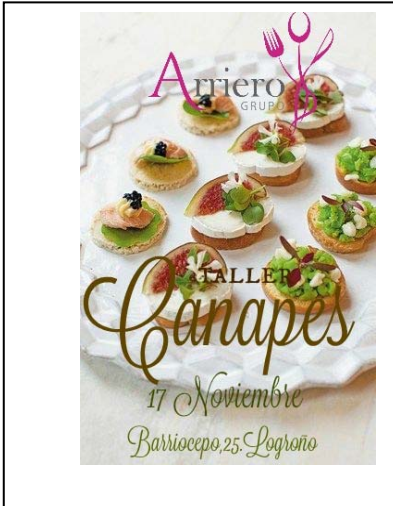
Ocho veces finalista en el Campeonato Nacional de Pinchos.

Finalista en el Campeonato Nacional de Tapas marineras 2016



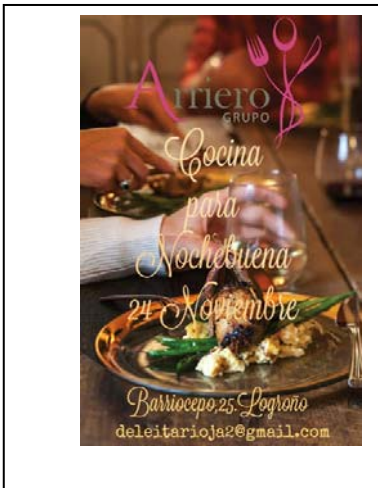
<https://www.facebook.com/elarrierosorzano/> Barriocepo,25. Logroño

**INSCRIPCIONES AITI RIOJA** - Máximo 14 personas  
TFNO: 941241245 [administracion@coitir.com](mailto:administracion@coitir.com)



**Día 17 de noviembre, Canapés y aperitivos navideños**

- Oreo de foie y queso de cabra
- Piruletas de parmesano y almendras
- Corona de meloso de atún
- Capuchino de patata morada y gorgonzola
- Bloody Mary con almejas
- Cala
- Bocaditos a las hierbas con queso azul y pera



**Día 24 de noviembre, Cocina para Nochebuena**

- Crema de alcachofas con virutas de jamón e Idiazábal.
- Picantones con cigalas y chocolate
- Piña flambeada al aroma de vainilla



**Día 1 de diciembre, Cocina para Nochevieja**

- Raviolis de melón con foie
- Palmeritas de queso y salmón ahumado
- Albóndigas de rape y langostinos salsa verde
- Copa de crema de biscuit con turrón