



## RECETARIO

# DIPLOMADO COCINA EUROPEA

### DÍA 1

#### Tema: Cocina de Italia

Insalata Caprese  
Rissoto ai Funghi  
Stufato Toscano  
Zuppa Minestrone

### DÍA 2

#### Tema: Cocina de Italia

Tortellini in brodo  
Masa para pasta  
Raviolo di zucca  
Pasta carbonara  
Panettone

### DÍA 3

#### Tema: Cocina de Italia

Saltimboca alla romana  
Pizza Margherita  
Pizza capricciosa  
Masa para pizza  
Masa para pasta  
Lasagne alla bolognese

### DÍA 4

#### Tema: Cocina de España

Pote gallego  
Pulpo a feira  
Sopa castellana  
Croquetas de pollo y jamón  
Natillas

## **DÍA 5**

### **Tema: Cocina de España**

Callos a la madrileña

Fideua

Pisto manchego con huevo

Gazpacho

Quesada pasiega

## **DÍA 6**

### **Tema: Cocina de España**

Paella

Rabo de toro cordobes

Pescado en salsa verde

Empanada gallega

Churros con chocolate

## **DÍA 7**

### **Tema: Cocina de Francia**

Fricase de pollo en salsa de nata

Quiche Lorraine

Quenelle en salsa Nantua

Ratatouille

## **DÍA 8**

### **Tema: Cocina de Francia**

Estofado bourguignone

Ensalada Nicoise

Pescado al beurre blanc

Cassoulet

Flan parisien

## **DÍA 9**

### **Tema: Cocina de Francia**

Coq au vin

Pot-au-feu

Tartiflete

Galette bretonne

**DÍA 10**

**Tema: Pastelería Europea**

Baba al rum relleno de Nutella

Tiramisú

Tarta Tatin

Tarte au citron