

Cocina Técnica

**100 RECETAS
ESPAÑOLAS PARA RESTAURANTES**

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

Contiene 106 páginas o folios

OBJETIVO GENERAL

CONOCER LAS PREPARACIONES BÁSICAS Y LA ELABORACIÓN PASO A PASO DE LAS MAS GENUINAS RECETAS ESPAÑOLAS.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1. ADQUIRIR EL VOCABULARIO TÉCNICO NECESARIO PARA DESARROLLAR LAS RECETAS.**
- 2. IDENTIFICAR LOS DISTINTOS PRODUCTOS ESPAÑOLES Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNO DE ELLOS.**
- 3. DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES Y DESTREZAS QUE DETERMINAN EL ÉXITO DE LAS RECETAS ESPAÑOLAS.**
- 4. ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA INCORPORAR EN LA CARTA DE CUALQUIER RESTAURANTE LOS MEJORES PLATOS ESPAÑOLES.**

Índice

1. **FICHA Acelgas en Adobo**
2. **FICHA Albóndigas de Atún**
3. **FICHA Almejas a la Marinera**
4. **FICHA Almojábanas**
5. **FICHA Arroz a Banda**
6. **FICHA Arroz Caldoso con Judías y Nabo**
7. **FICHA Arroz Clarico**
8. **FICHA Arroz con Conejo y Caracoles**
9. **FICHA Arroz con Costra**
10. **FICHA Arroz con Leche**
11. **FICHA Atún Guisado con Tomates**
12. **FICHA Bacalao a la Vizcaína**
13. **FICHA Bacalao Meneao**
14. **FICHA Boquerones en Vinagre**
15. **FICHA Brandada de Bacalao**
16. **FICHA Buñuelos Calabaza**
17. **FICHA Buñuelos de Gambas**
18. **FICHA Caballa en Escabeche**
19. **FICHA Calamar en su Tinta**
20. **FICHA Caldeirada**
21. **FICHA Caldero del Mar Menor**
22. **FICHA Caldo Gallego**
23. **FICHA Chipirones Encebollados**
24. **FICHA Coca de San Juan**
25. **FICHA Coca de Tomate, Pimiento y Atún**
26. **FICHA Cocido Madrileño**
27. **FICHA Cocochas de Bacalao en Salsa Verde**

- 28. FICHA Conejo al Ajillo**
- 29. FICHA Crema Catalana**
- 30. FICHA Crema Castellana**
- 31. FICHA Crema de Calabaza**
- 32. FICHA Delicias de Elche**
- 33. FICHA Dorada a la Sal**
- 34. FICHA Ensalada Campera**
- 35. FICHA Ensalada de Capellanes**
- 36. FICHA Ensalada de Escarola, Apio, Alcachofas y Aceitunas**
- 37. FICHA Ensalada de Patata y Huevo**
- 38. FICHA Ensalada Murciana**
- 39. FICHA Escabeche de Perdiz con Alubias**
- 40. FICHA Fabada Asturiana**
- 41. FICHA Fabes con Almejas**
- 42. FICHA Fideuá Marinera**
- 43. FICHA Flamenquines**
- 44. FICHA Gachamigas**
- 45. FICHA Garbanzos con Bacalao y Espinacas**
- 46. FICHA Garbanzos con Callos**
- 47. FICHA Gazpacho Andaluz**
- 48. FICHA Gazpacho Manchego**
- 49. FICHA Gazpacho Marinero**
- 50. FICHA Guisantes Extremeños**
- 51. FICHA Guiso de Sepia**
- 52. FICHA Lacón con Grelos**
- 53. FICHA Leche con Piperrada**
- 54. FICHA Leche frita**
- 55. FICHA Lentejas Extremeñas**
- 56. FICHA Lombarda de Otoño**

- 57. FICHA Lubina al Hojaldre**
- 58. FICHA Magro de Cerdo con Tomate**
- 59. FICHA Manitas Guisadas**
- 60. FICHA Manzana Asada**
- 61. FICHA Mejillones Tigres**
- 62. FICHA Menestra Murciana**
- 63. FICHA Merluza a la Koskera**
- 64. FICHA Mero Gratinado con Alioli**
- 65. FICHA Miel sobre Hojuelas**
- 66. FICHA Olla Gitana**
- 67. FICHA Paletilla de Cordero, Crema Suave de Ajos**
- 68. FICHA Pan de Calatrava**
- 69. FICHA Panellets**
- 70. FICHA Paparajotes**
- 71. FICHA Pastel de Cabracho con Salsa Tártara**
- 72. FICHA Patatas Asadas**
- 73. FICHA Patatas en Salsa Verde**
- 74. FICHA Patatas Panadera**
- 75. FICHA Pava Borracha**
- 76. FICHA Pava Borracha Pelotas**
- 77. FICHA Perdices Estofadas**
- 78. FICHA Perrunillas**
- 79. FICHA Pestiños**
- 80. FICHA Pochas con Almejas**
- 81. FICHA Pollo a la Murciana**
- 82. FICHA Pollo al Ajillo**
- 83. FICHA Potaje de Alubias Blancas**
- 84. FICHA Potaje de Cuaresma**
- 85. FICHA Pulpo a la Gallega**

- 86. FICHA Rabo de Toro a la Andaluza**
- 87. FICHA Revuelto de Morcilla**
- 88. FICHA Rin-Ran**
- 89. FICHA Salpicón de Marisco**
- 90. FICHA Sangre Frita con Cebolla y Piñones**
- 91. FICHA Soldaditos de Pavía**
- 92. FICHA Solomillo Ibérico en Costra**
- 93. FICHA Sopa de Ajos Gratinada**
- 94. FICHA Tarta de Santiago**
- 95. FICHA Torta de Chicharrones**
- 96. FICHA Torta de Gazpacho**
- 97. FICHA Tortilla de Bacalao**
- 98. FICHA Tortilla Española**
- 99. FICHA Trucha a la Navarra con Patatas**
- 100. FICHA Zarangollo**