

## **PASTA Y SALSAS CLÁSICAS**

---

### **Contenidos:**

- Realización de pasta fresca
- Técnica de cocción
- Salsas clásicas: boloñesa, carbonara, pesto, pomodoro...
- Pastas al horno

### **Objetivos:**

Dominar las técnicas básicas para la elaboración de todo tipo de platos de pasta.

### **Duración del curso/taller:**

1 meses (inicio: 3 de mayo 2021; final: 31 de mayo 2021)

### **Días/horario:**

Lunes de 17:30 a 20:30 horas.

### **Se imparte en:**

Centro social de Las Rosas (Agüimes)

### **Material que debe llevar el/la usuario/a:**

Cuaderno y bolígrafo o tablet, portátil...

**Imparte el monitor:** Amador García Casado