



ESCUELA DE COCINA

Descripción de la actividad:

¿Te apasiona la gastronomía o quieres aprender a defenderte entre fogones? La **Escuela de Cocina** es una propuesta semanal diseñada para que los jóvenes dominen el arte culinario de una manera divertida y práctica. Aprenderemos desde la práctica a elaborar **cada día un menú completo**: un primer plato, un segundo plato y un postre. Fomentaremos el trabajo en equipo, la creatividad y el descubrimiento de nuevos sabores en un entorno dinámico. ¡Es hora de encender los fogones y sorprender a todos con tus creaciones!

Fechas, horario y lugar:

- Fechas: del 22 de junio al 10 de julio de 2026.
 - Grupo 1: del 22 al 26 de junio.
 - Grupo 2: del 29 de junio al 3 de julio.
 - Grupo 3: del 6 al 10 de julio.
- Horario: de lunes a viernes de 10:30 a 13:30 h.
- Lugar: Centro de la Juventud.

***Inscripción flexible: elige participar en uno, dos o en los tres grupos, según tus intereses.**

Grupo 1:

Día 1: Croquetas de boletus/jamón - Chuletas de cordero a la riojana - Pastel de crema y frutos rojos.

Día 2: Aguacates rellenos - Arroz black - Tarta de queso y mermelada casera de frambuesa.

Día 3: Anillos de hortalizas - Canelones boloñesa - Panacota/cuajada.

Día 4: Pinchos variados - Muslitos de pollo con salsa curry - Brownie.

Día 5: Champiñones parisinos al ajillo- Merluza con bechamel y gambas- Milhojas de nata

Grupo 2:

Día 1: Cogollos al roquefort - Amares calamares con alubia blanca - Tarta de frutas y chocolate blanco.

Día 2: Canarias con mojo picón - Albóndigas de pollo rellenas de queso - Flan de turrón.

Día 3: Ensalada templada de canónigos - Carrilleras de ternera - Trufas.

Día 4: Empanadillas amadas - Milhojas de verdura - Mousse de chocolate.

Día 5: Cóctel Hawái - Solomillo con cerezas y frutos rojos - Cupcakes de naranja y mascarpone.

Grupo 3:

Día 1: Revuelto Tulum (morcilla y champiñones) - Piquillos reina - Tarta de la abuela.

Día 2: Ensaladilla rusa-Ensalada Barbate(atún fresco)-Natillas de vainilla y caramelo casero.

Día 3: Huevos nogal - Cachopo con espárragos trigueros - Tarta clemenules.

Día 4: Hummus - Fideos chinos mar y montaña - Carrot cake.

Día 5: Marmitako de salmón - Sándwich de pollo y salsa de yogur- Tiramisú.

***Las recetas pueden sufrir alguna modificación y se adaptarán en la medida de lo posible a las intolerancias de los participantes.**

***Es importante mantener una óptima conservación de los platos una vez se salga de las instalaciones del Centro de la Juventud.**

Edades:

Nacidos del 2009 al 2013.

Metodología:

Sesiones presenciales con una metodología práctica, vivencial y lúdica.

No olvides traerte tu delantal y una tartera para llevarte a casa una muestra de los platos preparados durante el taller.

Incluye:

- Cocinero/a especializado/a en el trabajo con jóvenes.
- Cocina equipada y alimentos necesarios para elaborar las recetas.

Precio:

- Precio empadronado: 63 €
- Precio familia numerosa empadronado: 57€
- Precio no empadronado: 84,55 €

* **Precio por grupo.**

Devolución:

Cuando por causas no imputables al obligado al pago del precio público no se preste el servicio o no se realice la actividad, procederá la devolución del importe que corresponda o, tratándose de espectáculos, el canje de las entradas cuando ello fuera posible. (Art. 46.2 Ley de Reguladora de las Haciendas Locales 39/88 y Art. 27.5 Ley de Tasas y Precios Públicos 8/1989).

Inscripción:

- Servicio de Información e Inscripciones:
www.lasrozas.es/juventud/servicios/informacion-e-inscripciones
- Inscripción directa para usuarios validados:
<https://lasrozas-juventud.deporsite.net/inscripcion-actividades>

Importante revisar la Normativa del Área de Juventud.

Rozas
jOven

juventud.actividades@lasrozas.es
www.lasrozas.es/juventud

Centro de la Juventud
Avda. Ntra. Sra. del Retamar, 8
28232 Las Rozas
Tfno. 91 757 96 59

  @rozasjoven

