

Q*TALLER

Iniciación a la PASTA FRESCA

AMANTES DE LA COCINA



Formato del curso

- Duración: 3 horas (17.30h- 20.30h aprox)
- Plazas limitadas: 15 - 20 personas
- Nivel: Iniciación – NO se requieren conocimientos previos
- Precio 70 euros

Descubre el arte de la pasta fresca hecha a mano en un taller práctico y participativo, pensado para quienes quieren aprender desde cero y disfrutar del proceso de elaboración como auténticos artesanos.

Durante este taller, se conocerán las bases de la pasta fresca, aprenderás a elaborar diferentes masas, darles forma y prepararlas para su consumo, todo ello guiado por profesionales y en un entorno gastronómico único.

Al finalizar el taller, los asistentes serán capaces de:

- Elaborar pasta fresca desde cero
- Conocer los ingredientes, harinas y proporciones adecuadas
- Técnicas de amasado, reposo y formado
- Elaboración de diferentes formatos de pasta fresca
- Cocción correcta de la pasta
- Preparación de elaboraciones sencillas para acompañarla

Q*TALLER Iniciación a la PASTA FRESCA

AMANTES DE LA COCINA



¿A quién va dirigido?

Este taller está pensado para:

- Público amateur sin necesidad de experiencia previa
- Personas interesadas en cocina práctica y aplicable en casa
- Taller apto tanto para aficionados como para iniciación culinaria

No se requieren conocimientos previos: solo ganas de cocinar y pasarlo bien.

Metodología de trabajo

- Taller 100 % práctico
- Explicaciones claras y acompañamiento continuo
- Ritmo dinámico, sin tiempos muertos
- Uso de técnicas profesionales adaptadas al nivel amateur

El objetivo es aprender disfrutando, en un ambiente relajado y cercano.



Q*TALLER Iniciación a la PASTA FRESCA

AMANTES DE LA COCINA



Elaboraciones que se realizarán

Durante el taller se elaborarán y trabajarán distintas masas y formatos:

- **Pasta fresca al huevo**

Amasado, reposo y estirado.

Aplicación en pasta larga: **tagliatelle** y fettuccine.

- **Pasta fresca sin huevo**

Elaboración con sémola y agua.

Formado manual de pasta corta: **cavatelli**, trofie o malloreddus.

- **Pasta fresca coloreada o aromatizada**

Trabajo del color y sabor en la masa con ingredientes naturales como espinaca, remolacha, tinta de calamar, setas o espirulina.

Aplicación en láminas bicolor o pasta rellena sencilla, **Pappardelle**.

- **Introducción a la pasta rellena**

Preparación de un relleno base y técnicas básicas de formado.

Aplicación en **ravioli** & tortellini.

Para acompañar y degustar las pastas elaboradas se prepararán salsas sencillas, pensadas para realzar el producto, de forma guiada y colectiva.



Q*TALLER Iniciación a la PASTA FRESCA

AMANTES DE LA COCINA

¿Qué incluye el curso?

- Materia prima
- Uso de instalaciones
- Delantal y gorro
- Recetario del taller
- Degustación final
- Visita a las instalaciones de la academia



Una experiencia formativa

Un taller ideal como primer contacto con la pasta fresca, pensado para amantes de la cocina que buscan aprender técnicas reales, comprender el proceso y disfrutar de una experiencia gastronómica completa y aplicable en casa.

