

CURSO TERNASCO



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

El objetivo de este curso orientado a profesionales es poner en valor estas nuevas presentaciones de carne de cordero y dar a conocer no solo los nuevos cortes en sí, sino su versatilidad y las diversas posibilidades culinarias que ofrecen.

CONTENIDOS

cocina en vivo y en directo explicando cómo preparar recetas fáciles y sencillas, con los nuevos cortes del Ternasco de Aragón (filete de pierna, tournedós, churrasquitos, churrasco, carrillón y collares).

Las recetas que se presentan en el curso son:

- Roto" con bechamel de Ternasco, ajos tiernos y Queso Roncal
- Paletilla de Ternasco al chilindrón
- Pierna rellena de ciruelas y piñones
- Wok de Ternasco y verduras
- Ternasco o cochinillo asado a vacío
- Pulled de Ternasco de Aragón en Pan Bao
- Arroz cremoso de Ternasco y verduras
- Churritos empanados bravos