

La Fundación Caja de Burgos organiza cursos de cocina japonesa en sus interClubes de Burgos y Medina de Pomar

Los monográficos, que se celebran en enero y febrero, estarán dedicados a la repostería nipona, la elaboración de sushi y distintas recetas a base de pescado crudo

La Fundación Caja de Burgos ha organizado en sus centros de interClub de la capital burgalesa y Medina de Pomar, para los meses de enero y febrero, una serie de cursos monográficos de cocina japonesa que permitirán a los participantes adentrarse en la cultura nipona a través de su milenaria gastronomía.

Mezcla de sencillez y refinamiento, la cocina japonesa, fiel reflejo de una civilización con más de dos mil años de tradición, se basa en el cultivo de legumbres y cereales, como son el arroz y la soja y en el consumo de pescados crudos, ingredientes con los que se elaboran unos platos que han logrado una enorme popularidad en todo el mundo gracias a unos sabores llenos de matices, su condición saludable y su cuidada presentación.

El interClub de Burgos celebrará el viernes 13 de enero un curso dedicado a la repostería nipona, con especial atención a dorayakis (bizcochos rellenos de legumbres) y trufas. Dicho curso tendrá continuidad el viernes 10 de febrero con otro monográfico de repostería centrado en mochis, postre elaborado de pasta de arroz dulce, y kasutera, un esponjoso bizcocho típico de Nagasaki.

Además, el viernes 27 de enero y el viernes 24 de febrero se dedicarán sendos monográficos a conocer los secretos del sushi, combinación de arroz con trozos de pescado crudo que se ha convertido en el plato más internacional de la cocina japonesa.

Por su parte, el interClub de Medina de Pomar ha programado dos cursos dentro de este ciclo dedicado a la gastronomía nipona. El primero de ellos se celebrará el sábado 21 de enero y estará dedicado a la cocción del arroz y el corte del pescado y mostrará la elaboración de recetas con dichos ingredientes, como hosomaki, uramaki y nigiri.

El curso previsto para el sábado 11 de febrero se centrará en las sopas japonesas, con algas, tofu, miso con wakame..., así como empanadillas y postres.

www.cajadeburgos.com

Fundación Caja de Burgos
COMUNICACIÓN CORPORATIVA
Plaza de la Libertad, s/n
(Casa del Cordón) - Planta 1ª
09004 - Burgos - España
Tel. 947 258 214
acarretero@cajadeburgos.com

MONOGRÁFICOS DE COCINA JAPONESA

Burgos

Repostería japonesa nivel 1: dorayakis y trufas

Viernes 13 de enero.

De 17 a 19 h

El auténtico sushi

Viernes 27 de enero.

De 17 a 19 h

Repostería japonesa nivel 2: mochis y kasutera

Viernes 10 de febrero.

De 17 a 19 h

El auténtico sushi

Viernes 24 de febrero.

De 17 a 19 h

Medina de Pomar

Cocción del arroz, corte de pescado. Hosomaki, uramaki y nigiri

Sábados 21 de enero.

De 10.30 a 13.30 h

Sopas japonesas, con algas, tofu, miso con wakame..., empanadillas y postres

Sábado 11 de febrero.

De 10.30 a 13.30 h