

RECETARIO PARA CONOCER LAS VIRTUDES Y POTENCIAR EL USO DE PSEUDOCEREALES

6 DE JUNIO



10:00 h

Conociendo los granos ancestrales:
nuevos ingredientes más nutritivos y
saludables

- Nieves Aparicio Gutiérrez / José María Arjona Rodríguez. Unidad de Cultivos Herbáceos. ITACyL.

UBICACIÓN: ESCUELA
INTERNACIONAL DE
COCINA (VALLADOLID)

SESIÓN
PRESENCIAL

SCAN ME



NECESARIA
INSCRIPCIÓN PREVIA

[INSCRÍBETE AQUÍ](#)



10:30 h - 14:00 h

Pseudocereales: aplicaciones prácticas en cocina

- Raúl del Moral. Escuela Internacional de Cocina.

Elaboraciones con diferentes pseudocereales:

- ✓ *Quinoa*: texturas y capacidades gastronómicas.
- ✓ Panificación a través del *cañamo*.
- ✓ *Amaranto*: capacidad aglutinante y su mejor versión para la cocina caliente.
- ✓ *Chia*: geles naturales y capacidad emulsionante.
- ✓ *Trigo Sarraceno*: su versatilidad en la cocina dulce y salada.