

NOTA DE PRENSA

La Casa de la Juventud organiza del 18 al 20 de diciembre un taller de cocina para sorprender esta Navidad con aperitivos, postres y platos principales saludables

Dirigido a jóvenes de 14 a 30 años, el lunes se abre la inscripción en la Casa de la Juventud para este taller que cuesta 5 euros

Un año más la Casa de la Juventud quiere que los jóvenes sorprendan en casa esta Navidad con unas recetas saludables, sencillas y económicas. El lunes 11 se abre la inscripción para un nuevo taller de cocina navideña, que se desarrollará del 18 al 20 de diciembre en tres sesiones por la tarde, de 19 a 21 horas. El precio del taller es de 5 euros. Las personas interesadas deben tener entre 14 y 30 años y tienen que apuntarse hasta el 17 de diciembre en la Casa de la Juventud. El horario, de lunes a viernes de 9 a 14 y de 17 a 22 horas, los sábados de 10 a 14 y de 17 a 12 horas, y los domingos de 10 a 14 horas.

Cada uno de los tres días se dedicará a un tipo de platos. El lunes 18 la sesión se centrará en los entrantes. Las personas asistentes aprenderán a elaborar, entre otros, entrantes fríos y calientes como bombón cremoso de foie, brick de morcilla y piquillos con helado o chupito de manzana y foie. Al día siguiente, el martes 19, será el turno de los platos principales, con ejemplos de pescado en un arroz cremoso con salmonete o de carne. El tercer y último día se acabará con los postres, recetas tanto de prepostres, como de postres y petit fours. Elaborarán una copita de mascarpone con melocotón y crumble.

El taller estará impartido por Pablo García González, un apasionado de la gastronomía, que en 2012 creó el blog 'Alocados en la cocina'. Entre otros, fue segundo en el concurso de cocina con Cerezas de Milagro 2013, finalista en el concurso de Espárrago de Navarra en 2014, ganador de la receta del mes de El Corte Inglés 2015 o finalista del I Concurso de Bloggers del Ensanche. Además, ha impartido varios talleres para menores y jóvenes en colegios y en la Casa de la Juventud, y ha colaborado con el Mercado de Ermitagaña, Casa Gurbindo o la asociación Vesarte. García ha sido jurado en concursos como el certamen Espárrago Fresco de Navarra, el certamen de postres con Cereza de Milagro, el concurso 'A los fogones' de Navarra Televisión o 'Navarchef', organizado por Casa Gurbindo y el Gobierno de Navarra como competición entre empresas.



TALLER DE COCINA NAVIDEÑA

- **Inscripciones:** del 11 al 17 de diciembre. Dirigido a jóvenes entre 14 y 30 años. Inscripciones en la propia Casa de la Juventud, de lunes a viernes de 9 a 14 y de 17 a 22 horas, sábados de 10 a 14 y de 17 a 21 horas y domingos de 10 a 14 horas
- **Taller:** los días 18, 19 y 20 de diciembre, de 19 a 21 horas.
 - Lunes 18 – aperitivos
 - Martes 19 – platos principales
 - Miércoles 20 – postres
- **Precio:** 5 euros (incluye las tres sesiones)
- **Imparte:** Pablo García González

Pamplona, 7 de diciembre de 2017

