

Clases de cocina de medio día en una casa privada de Sevilla

El curso de medio día es un camino único e inspirado para experimentar algo nuevo y aprender un poco sobre la gastronomía tradicional del sudeste de España. Tú volverás a casa no solo con una experiencia sino con una nueva habilidad también.

Su anfitrión es Ruth Roberts, una australiana, quien ha sido cocinera en Sevilla desde 1992 cuando ella era la Chef VIP del Pabellón Británico durante la Expo Mundial.

Siendo huéspedes importantes de la talla del Príncipe Carlos y la Princesa Diana.

En 1995 ella era una de las chefs en la boda real española de la infanta Elena.

Las clases de medio día tienen lugar en una casa privada de Sevilla.

Tú aprenderás cómo hacer una receta tradicional andaluza como gazpacho, tortilla, pollo asado con almendras y azafrán y marisco así como pescado a la plancha a la sal y servido con aceite y limón.

Las clases comenzarán con una visita al mercado de productos locales donde verás una increíble gama de marisco, carnes, frutas y verduras.

Hay un aperitivo después de la mañana y al final de las clases servidos en la terraza del mirador de la Catedral de Sevilla



Excursiones a la Sierra de Aracena

La Sierra de Aracena, en la provincia de Huelva, es un área montañosa al noreste de Sevilla, cerca de la línea Portuguesa.

Aquí está el jamón de mayor calidad en el mundo derivado del cerdo ibérico. Estos jamones son curados en la montaña para crecer hasta los 3 años y son considerados por algunas personas, la joya de la corona de la gastronomía española. Esta área está situada a 90 kilómetros (56 millas) de Sevilla.



Tu anfitrión será Robert Davies, un experto catador de vino y el primer punto de llamada para todos los eventos gastronómicos en Sevilla.

Visitaremos primero una granja para ver cómo se crían los cerdos y después vamos a ver las instalaciones de una de las mejores productoras de jamón en el pueblo de Jabugo, un mítico nombre en España para el jamón de calidad. Un experto te mostrará y explicará los procesos que suponen en la producción de jamón y de otros productos, los cuales vienen del cerdo ibérico.



Al final de la visita, será posible probar el maravilloso jamón acompañado de un vaso del mejor vino. Esto es seguido por un almuerzo gourmet en Aracena.

Tú probarás los productos locales de mayor calidad incluyendo queso fresco, jamón, champiñones, chuletas derivadas del cerdo ibérico, espárragos salvajes, alcachofas, etc...



Algunos de los platos cambiarán de acuerdo con la estación. La comida será acompañada por un vino tinto español y al terminar, con un postre típico.

Tapas tours, Sevilla



La tapa es uno de los más famosos modos de tomar una comida. ¿Por qué no ir con un experto y visitar alguna de las rutas turísticas de bares?

Sam Lister de Tailormade Andalucía te introducirá en los bares con un ambiente animado donde puedes probar las deliciosas tapas y observar los espectáculos, y comprobar los sonidos y olores de Sevilla.

Durante el tour visitarás tres locales de tapas donde probar varios platos en los que también aprenderás sobre numerosos vinos españoles.

Tanto en la hora de la comida como en la tarde, su duración será de 3 horas. Un mínimo de 4 platos serán degustados a lo largo del tour. Por favor infórmanos de cualquier requerimiento especial para que el tour pueda ser como un traje hecho a medida.

