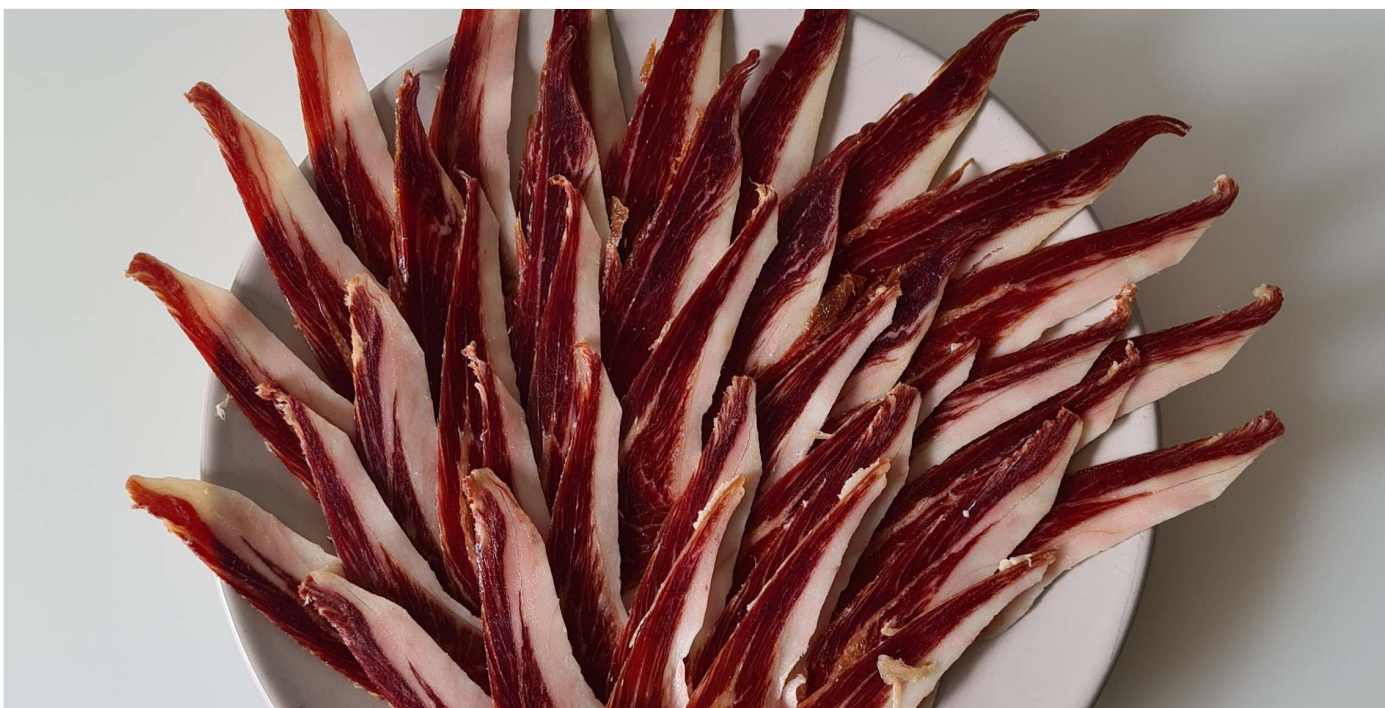




Paella valenciana

Fotografía de paella valenciana, uno de los platos más representativos de la cocina regional española. Permite trabajar la tradición culinaria, el uso del arroz, las verduras y los condimentos característicos.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Juan Emilio Prades Bel



Jamón ibérico

Presentación de jamón ibérico cortado en finas lonchas. Se relaciona con los contenidos del curso sobre tipos de jamón ibérico, técnicas de corte, maridaje y denominaciones de origen.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Rubencardenastorres



Tapas españolas

Mesa con distintas tapas y preparaciones para compartir. La fotografía representa la cultura de las tapas españolas y la variedad de sabores, ingredientes y estilos regionales de la gastronomía de España.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Toben



Ensaimada

Ensaimada de estilo mallorquín, vinculada con la repostería tradicional española. El curso aborda su origen, sus características y su lugar dentro de las preparaciones dulces regionales.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Popo le Chien



Tortilla española

Tortilla de patatas, preparación clásica elaborada con huevos, papas, aceite de oliva y, según la receta, cebolla. Es una referencia directa a los platos españoles más populares y tradicionales.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Juan Emilio Prades Bel



Pescado y marisco

Zarzuela de pescado y marisco, ejemplo de la importancia de los productos del mar en la cocina española. Sirve para reconocer combinaciones de pescados, mariscos, salsas y cocción tradicional.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Juan Emilio Prades Bel



Aceite de oliva

Aceite de oliva virgen extra, ingrediente central de la dieta mediterránea. El curso estudia su calidad, clasificación, tipos de aceite y análisis sensoriales vinculados con la gastronomía española.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Xemenendura



Azafrán

Primer plano de hebras de azafrán, uno de los condimentos emblemáticos de la cocina española. Se vincula con el estudio de las especias, su clasificación y su aporte de aroma, color y sabor.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - WIKIBERPOLO



Cocido madrileño

Cocido madrileño servido con sus distintos componentes. La fotografía representa una preparación regional histórica que permite analizar ingredientes, tradición culinaria y diversidad gastronómica española.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Smnt



Horchata de chufa y fartons

Horchata acompañada con fartons, una combinación típica de Valencia. El curso incluye la elaboración de la horchata, sus clases, propiedades y su presencia dentro de las bebidas tradicionales de España.

Fuente fotográfica: Wikimedia Commons - Juan Emilio Prades Bel