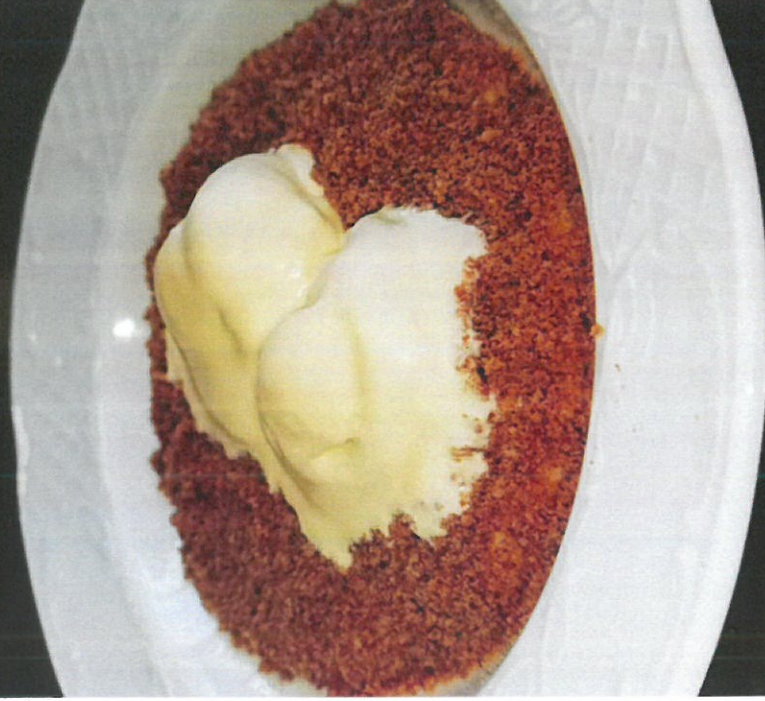


SESIÓN 1

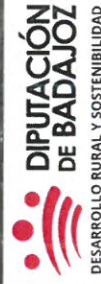
# MASTER CLASS

temática

## "SETAS"



ELABORA\_1



DESTINATARIOS:

01

Empresas de HOSTELERÍA de la RB La Siberia, Empresarios turísticos y personas de la RB La Siberia que trabajen en el sector HOSTELERO.

17 DE NOVIEMBRE DE 2021

02

DE 16:30 A 21:30 HORAS

CAFETERÍA RESTAURANTE  
RECINTO FERIAL  
HERRERA DEL DUQUE

CONTENIDOS

03

**Carpaccio de amanitas cesárea con vinagreta de miel y pipirrana de pulpo**

**Huevo poché sobre panaderas y criadillas de tierra con Holandesa de Foie de Oca Extremeña**

**Rissoto de Níscalos y queso de la Siberia**

**Pizza Siberiana (parasol, queso de la Siberia, salsa de tomate casera y cebolla caramelizada con miel**

INSCRIPCIONES:

04

- Por invitación
- <https://desarrolloruralsostenibilidad.dip-badajoz.es/area/capacitacion-para-el-empleo-y-emprendimiento/>
- Presencialmente en la Sesión



SESIÓN 2

# MASTER CLASS

temática  
"CAZA"



ELABORA\_2



DESTINATARIOS: **01**

Empresas de HOSTELERÍA de la RB La Siberia, Empresarios turísticos y personas de la RB La Siberia que trabajen en el sector HOSTELERO.

24 DE NOVIEMBRE DE 2021

**02**

DE 16:30 A 21:30 HORAS

CAFETERÍA RESTAURANTE  
RECINTO FERIAL  
HERRERA DEL DUQUE

CONTENIDOS

**03**

**Ensalada de perdiz escabechada en Aove, sobre mézclum**

**Lomo de jabalí asado con salsa de mostaza y miel, sobre puré de coliflor y castañas caramelizadas**

**Raviolis de ciervo con salsa de boletus**

INSCRIPCIONES:

**04**

- <https://desarrolloruralsostenibilidad.dip-badajoz.es/area/capacitacion-para-el-empleo-y-emprendimiento/>
- Presencialmente en la Sesión



SESIÓN 3

# MASTER CLASS

temática

## "CORDERO"



ELABORA\_3



RESERVA DE LA  
BIOSFERA DE  
LA SIBERIA

DESTINATARIOS: **01**

Empresas de HOSTELERÍA de la RB La Siberia, Empresarios turísticos y personas de la RB La Siberia que trabajen en el sector HOSTELERO.

01 DE DICIEMBRE DE 2021

**02**

DE 9:00 A 14:00 HORAS

CAFETERÍA RESTAURANTE  
RECINTO FERIAL  
HERRERA DEL DUQUE

CONTENIDOS

**03**

**Carré de Cordero con hierbas aromáticas  
y miel sobre cous de brócoli**

**Chuletitas de cordero con Villaroy de romero  
sobre parmentier de trompetas de la muerte**

**Timbal de cordero sobre torrijas de miel y  
romero con crujiente de queso de la  
Siberia**

INSCRIPCIONES:

- Por invitación
- <https://desarrolloruralsostenibilidad.dip-badajoz.es/area/capacitacion-para-el-empleo-y-emprendimiento/>
- Presencialmente en la Sesión

**04**



SESIÓN 4

# MASTER CLASS

temática

# "QUESOS DE LA SIBERIA"



ELABORA\_4



DESTINATARIOS: **01**

Empresas de HOSTELERÍA de La RB La Siberia, Empresarios turísticos y personas de la RB La Siberia que trabajen en el sector HOSTELERO.

15 DE DICIEMBRE DE 2021

**02**

DE 9:00 A 14:00 HORAS

CAFETERÍA RESTAURANTE  
RECINTO FERIAL  
HERRERA DEL DUQUE

CONTENIDOS

**03**

Ravioli de gambón, queso de la Siberia y manzana, con emulsión de mostaza y miel

Helado de queso de cabra y miel con tierra de bizcocho y crema de naranja.

Tosta de boquerón en vinagre, queso de la Siberia y confitura de tomate raff

INSCRIPCIONES:

- Por invitación
- <https://desarrolloruralsostenibilidad.dip-badajoz.es/area/capacitacion-para-el-empleo-y-emprendimiento/>
- Presencialmente en la Sesión

**04**