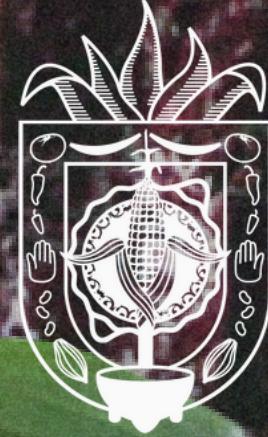


ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



ENERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ENERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER TAMALES

VIERNES 09

10:00

\$1200 MXN

- TAMAL COSTEÑO DE COSTILLA DE CERDO EN HOJA DE PLÁTANO
- TAMAL VERDE CON SETAS EN HOJA DE TOTOMOXTE
- TAMAL DULCE DE FRESA
- CHAMPURRADO

TALLER DE FRIJOL



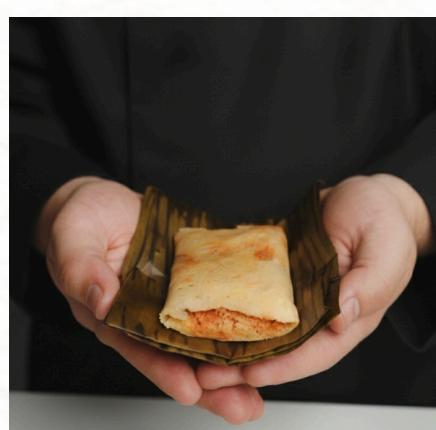
- BUÑUELOS VIRREINALES DE FRIJOL
- CORONA DE FRIJOL DEL S. XIX
- PASTEL DE CAJETA DE FRIJOL DEL S. XIX
- FRIJOL CON PUERCO

MIÉRCOLES 14

18:00

\$1200 MXN

PILARES DE LA
COCINA MEXICANA



TALLER TAMALES

JUEVES 15

18:00

\$1200 MXN

- TAMAL COSTEÑO DE COSTILLA DE CERDO EN HOJA DE PLÁTANO
- TAMAL VERDE CON SETAS EN HOJA DE TOTOMOXTE
- TAMAL DULCE DE FRESA
- CHAMPURRADO

TALLER DE CACAO



- TOSTADO Y MOLIENDA EN METATE
- MOLE POBLANO VIRREINAL
- PANQUE DE CHOCOLATE DEL S. XIX
- CHILATE (BEBIDA)

VIERNES 16

10:00

\$1500 MXN

PILARES DE LA
COCINA MEXICANA



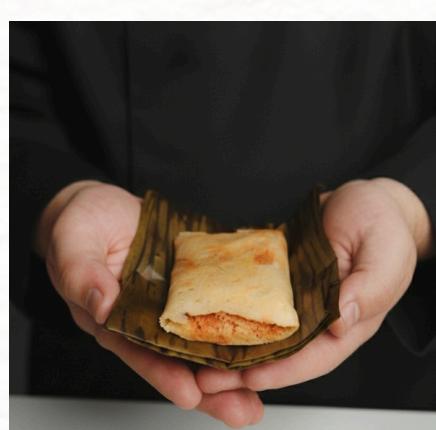
- TOSTADO Y MOLIENDA EN METATE
- MOLE POBLANO VIRREINAL
- PANQUE DE CHOCOLATE DEL S. XIX
- CHILATE (BEBIDA)

JUEVES 22

18:00

\$1500 MXN

PILARES DE LA
COCINA MEXICANA



TALLER TAMALES

VIERNES 23

10:00

\$1200 MXN

- TAMAL COSTEÑO DE COSTILLA DE CERDO EN HOJA DE PLÁTANO
- TAMAL VERDE CON SETAS EN HOJA DE TOTOMOXTE
- TAMAL DULCE DE FRESA
- CHAMPURRADO

ENERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



CURSO COCINA POPULAR

2 SEMANAS
SESIONES DE MARTES A VIERNES

MARTES 27
18:00

\$12.000 MXN

- SESIÓN 1
 - NIÑATAMAL: TORTILLAS Y PANUCHOS
 - FRIOLES NEGROS
 - COCHINITA PIBIL
 - SALSA DE CHILE HABANERO
 - SOPA DE LIMA
- SESIÓN 2
 - MOLE POBLANO
 - MOLE NEGRO
 - MOLE VERDE
 - ARROZ ROJO

- SESIÓN 3
 - TAMAL VERDE
 - TAMAL DE MOLE POBLANO
 - TAMAL OAXACUENO
 - TAMAL DE LIMA
 - CHILAQUILES CON SALSA DE CHILES AHUMADOS
- SESIÓN 4
 - BARBACOA
 - CALDO DE CAMARÓN
 - TACOS ESTILO ENSENADA
 - CEVICHE DE PESCADO
 - SALSA BORRACHA

- SESIÓN 5
 - POZOLE BLANCO
 - POZOLE ROJO
 - POZOLE VERDE
 - BIRRIA
- SESIÓN 6
 - CARNITAS
 - CHICHARRÓN
 - SALSA DE PIÑA Y CHILE MANZANO
 - SALSA ROJA
 - ENSALADA DE NOPALES
 - GUACAMOLE

- SESIÓN 7
 - TACOS DE CANASTA
 - SALSA VERDE CRUDA
 - SALSA VERDE COCIDA
 - CHILES EN VINAGRE
 - ELABORACIÓN DE LONGANIZA
- SESIÓN 8
 - TACOS AL PASTOR
 - TACOS DE SUADERO, TRIPA, LONGANIZA
 - GRINGAS
 - SALSA DE CHILE MANZANO
 - SALSA VERDE CREMOSA

TALLER DE FRIJOL



- BUÑUELOS VIRREINALES DE FRIJOL
- CORONA DE FRIJOL DEL S. XIX
- PASTEL DE CAJETA DE FRIJOL DEL S. XIX
- FRIJOL CON PUERCO

VIERNES 30
\$1200 MXN 10:00

PILARES DE LA
COCINA MEXICANA