

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



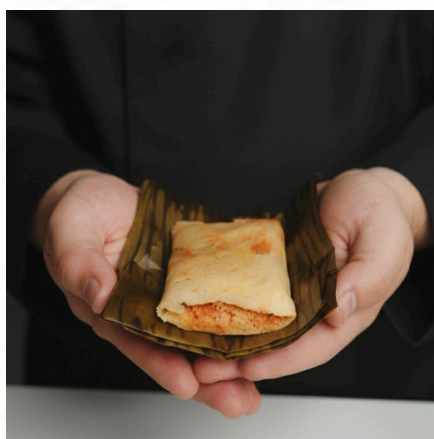
ENERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ENERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER TAMALES

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

VIERNES **09**

10:00

\$1200MXN

TALLER DE FRIJOL



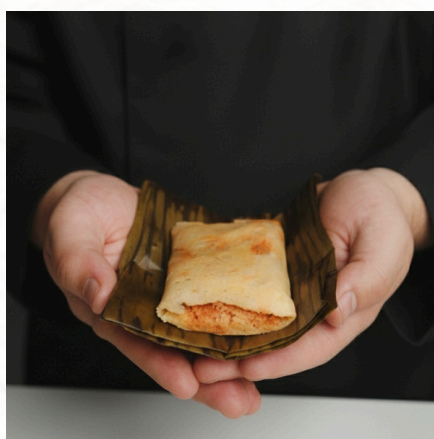
- BUÑUELOS VIRREINALES DE FRIJOL
- CORONA DE FRIJOL DEL S. XIX
- PASTEL DE CAJETA DE FRIJOL DEL S. XIX
- FRIJOL CON PUERCO

MIÉRCOLES **14**

\$1200MXN

18:00

PILARES DE LA
COCINA MEXICANA



TALLER TAMALES

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

JUEVES **15**

18:00

\$1200MXN

TALLER DE CACAO



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

VIERNES **16**

\$1500MXN

10:00

PILARES DE LA
COCINA MEXICANA

TALLER DE CACAO



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

JUEVES **22**

\$1500MXN

18:00

PILARES DE LA
COCINA MEXICANA



TALLER TAMALES

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

VIERNES **23**

10:00

\$1200MXN

ENERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



CURSO 2 SEMANAS
SESIONES DE MARTES A VIERNES

MARTES 27

COCINA POPULAR

18:00

SESIÓN 1

- NIXTAMAL, TORTILLAS Y PANUCHOS
- FRIJOLES 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 OAXAQUEÑO
- TAMAL DE LIMÓN
- CHIQUILITES CON SALSA DE CHILES AHUMADOS

SESIÓN 4

- BARBACOA
- CALDO DE CAMARÓN
- TACOS ESTILO ENSENADA
- CECICHE 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
- ELABORACION DE LONGANIZA

SESIÓN 8

- TACOS AL PASTOR
- TACOS DE SUADERO, TRIPA, LONGANIZA
- GRINGAS
- SALSA DE CHILE MANZANO
- SALSA VERDE CREMOSA

\$12.000MXN

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

\$1200MXN

10:00

PILARES DE LA
COCINA MEXICANA