



**ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA**

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



# NOVIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

# DICIEMBRE

# NOVIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



## TALLER PANADERÍA MEXICANA

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILLO

SÁBADO 08

10:00

\$1500 MXN



## MENÚ

**ULICHE:** CHILEATOLE TABASQUEÑO SERVIDO CON MANEA, EL TAMAL TONTO DE LOS ANTIGUOS

**MOLE DE OFRENDA:** DÚO DE MOLE DE CEMPASÚCHIL Y CAMOTE MORADO CON GUAJOLOTE EN ESCABECHE

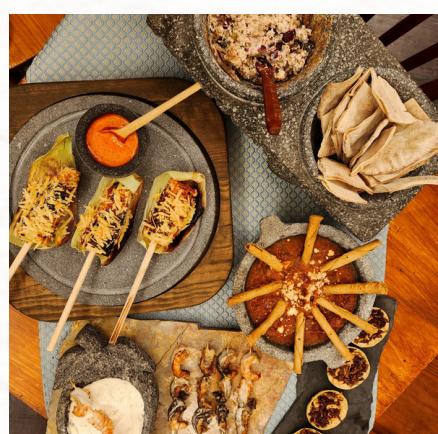
**TZOALLI:** TAMAL DE MAÍZ Y AMARANTO CON HELADO DE PAN DE MUERTO

CADA TIEMPO VA ACOMPAÑADO CON UN COCTEL PARA EL MARIDAJE

JUEVES 13

20:00

\$1000 MXN



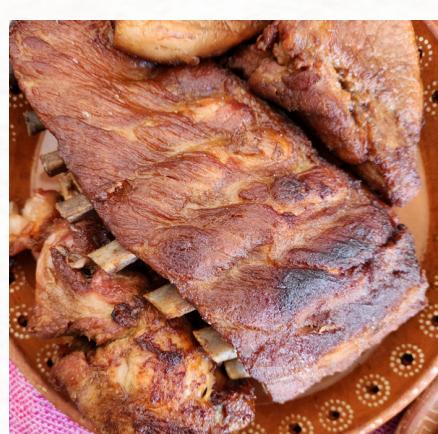
## TALLER BOTANAS MEXICANAS

- CHILAPITAS DE CHAPULINES
- CODZITOS
- PORK BELLY CON GUACAMOLE ROJO
- ELOTES ASADOS CON SALSA DE PUYA Y QUESO DE BOLA
- REQUESÓN CON CHILE PASILLA OAXAQUEÑO Y PAN PITA
- BROCHETA DE CAMARÓN CON SALSA DE CHILTEPÍN

JUEVES 20

18:00

\$1700 MXN



## TALLER CARNITAS ESTILO MICHOCÁN

SÁBADO 22

10:00

\$1500 MXN



## TALLER CENA NAVIDEÑA

JUEVES 27

18:00

\$1700 MXN



## TALLER GALLETAS NAVIDEÑAS

VIERNES 28

10:00

\$1500 MXN

# DICIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



## EVENTO BIRRIAS

- FLAUTAS DE BIRRIA DE PUEBLO ESTILO COCULA
- LONCHES BAÑADOS DE BIRRIA DE POLLO ESTILO JAMAY
- QUESABIRRIA ESTILO ARENAL
- TORTILLA DE HARINA

SÁBADO 29

10:00

\$1500 MXN



## TALLER CONSERVAS NAVIDEÑAS

- TOMATES EN CONSERVA
- DURAZNOS EN ALMIBAR
- HIGOS EN CONSERVA
- QUESO EN ACEITE

MIÉRCOLES 03

18:00

\$1500 MXN



## CURSO EN DOS SESIONES (4 Y 11 DE DIC) PASTAS

- SESIÓN 1 ELABORACIÓN DE PASTA
- PASTA BLANCA (HUEVO)
  - PASTA VERDE (ESPINACAS)
  - PASTA ROJA (BETABEL)
  - FETUCCINI, PAPPARDELLE, TAGLIATELLE, RAVIOLES, LASAGNA Y CANELONES

- SESIÓN 2 APLICACIÓN DE LA PASTA
- RAVIOLES RELLENOS DE RICOTTA AL PESTO GENOVESE
  - LASAGNA A LA BOLOÑESA
  - CANELONES CON QUESO DE CABRA Y JITOMATE ASADO
  - SALSAS (FRUTTI DI MARE, ARABIATA Y SALSA DE FLOR DE CALABAZA CON AZAFRÁN)

JUEVES 04

18:00

\$2000 MXN



## TALLER CENA NAVIDEÑA

- PASTA EN SALSA DE UVA
- ROMERITOS
- PIerna DE CERDO EN MANCHAMANTELES
- TARTA DE FRESA

SÁBADO 06

10:00

\$1700 MXN



## CURSO EN 8 SESIONES DEL 8 AL 18 DE DIC COCINA REGIONAL

- SESIÓN 1
- NIXTAMAL: TORTILLAS Y PANUCHOS
  - FRÍOLES NEGROS
  - COCHINITA PIBIL
  - SALSA DE CHILE HABANERO
  - SOPA DE LIMA

- SESIÓN 2
- POZOLE BLANCO
  - POZOLE ROJO
  - POZOLE VERDE
  - BIRRIA

- SESIÓN 3
- MOLE Poblano
  - MOLE NEGRO
  - MOLE VERDE
  - ARROZ ROJO

- SESIÓN 4
- TAMAL VERDE
  - TAMAL DE MOLE Poblano
  - TAMAL OAXACENO
  - TAMAL DE LIMÓN
  - CHILAQUILES CON SALSA DE CHILES AHUMADOS

- SESIÓN 5
- BARBACOA
  - CALDO DE CAMARÓN
  - TACOS ESTILO ENSENADA
  - CEVICHE DE PESCADO
  - SALSA BORRACHA

- 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

VIERNES 08

18:00

\$12,000 MXN

# DICIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



## TALLER TAMALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO 10:00

BASE PARA TAMALES SALADOS

- DE SALSA VERDE
- DE RAJAS
- DE MOLE POBLANO

ATOLE DE MANDARINA

BASE PARA TAMALES DE MASA DE MAÍZ

- DE SALSA DE GUAJILLO CON CERDO
- TAMAL DULCE COLORADO
- TAMAL DE MANTEQUILLA CON GUAYABA

JUEVES 11

\$1500 MXN



## TALLER ROSCA DE REYES

SÁBADO 13

10:00

- ROSCA DE REYES (RECETA DE DOÑA JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN)
- ROSCA DE REYES (RECETA DE TERESA CASTELLÓ)
- ROSCA DE REYES RELLENA

\$1500 MXN



## TALLER CANASTA NAVIDEÑA

MIÉRCOLES 17

10:00

- BUÑUELOS DE VIENTO
- MERMELADA DE PONCHE
- ROSQUETES DE ANIS
- ROLLO DE DATIL CON NUEZ
- ROMPOPE

\$1700 MXN



## TALLER ROSCA DE REYES

JUEVES 18

18:00

- ROSCA DE REYES (RECETA DE DOÑA JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN)
- ROSCA DE REYES (RECETA DE TERESA CASTELLÓ)
- ROSCA DE REYES RELLENA

\$1500 MXN