

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

SÁBADO **08**
10:00

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILO

\$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

JUEVES **20**
18:00

- 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

\$1700 MXN



TALLER CARNITAS ESTILO MICHOACÁN

SÁBADO **22**
10:00

- CARNITAS
- CHICHARRÓN
- SESADILLAS
- ENSALADA DE NOPALES
- SALSAS ACOMPAÑAMIENTO

\$1500 MXN



TALLER CENA NAVIDEÑA

JUEVES **27**
18:00

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

\$1700 MXN



TALLER GALLETAS NAVIDEÑAS

VIERNES **28**
10:00

- GALLETAS RELLENAS (LUNETTES)
- MERENGUES
- GALLETAS DE PULQUE
- GALLETAS DE MAÍZ
- POLVORONES DE ANIS

\$1500 MXN

DICIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



EVENTO BIRRIAS

- FLAUTAS DE BIRRIA DE PUERCO 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, PAPPARDELE, 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

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
 - FRIJOLITOS 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 OAXAQUEÑO
 - TAMAL DE LIMÓN
 - CHILAQUILES CON SALSA DE CHILES AHUMADOS

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

- SESIÓN 6
- CARNITAS
 - CHICHARRÓN
 - SALSA DE PIÑA Y CHILE MANZANO
 - SALSA ROJA
 - ENSALADA DE NOPALES
 - CUACAMOLE

- SESIÓN 7
- TACOS DE CANASTA
 - TACOS AL PASTOR
 - SALSAS VERDES
 - CHILES EN VINAGRE
 - ELABORACIÓN DE LONGANIZA

- SESIÓN 8
- TACOS AL PASTOR
 - TACOS DE SUADERO, TRIPA, LONGANIZA
 - GRINGAS
 - SALSA DE CHILE MANZANO
 - SALSA VERDE CREMOSA

18:00

\$12,000 MXN

DICIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

JUEVES 11

TAMALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO 10:00

BASE PARA TAMALES SALADOS

- DE SALSA VERDE
- DE RAJAS
- DE MOLE POBLANO

BASE PARA TAMALES DE MASA DE MAÍZ

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

ATOLE DE MANDARINA

\$1500 MXN



TALLER

SÁBADO 13

ROSCA DE REYES 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

MIÉRCOLES 17

CANASTA NAVIDEÑA 10:00

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

\$1700 MXN



TALLER

JUEVES 18

ROSCA DE REYES 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