

19

ANIVERSARIO

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

VIERNES 08

BOTANAS DE CANTINA

18:00

- JUGO TRAICIONERO
- CORTADILLO CANTINERO
- TZIC BOTANERO
- CHAMORRO EMPULCADO
- CURADO
- CERVEZA DE CORTESÍA

\$1500 MXN



TALLER

VIERNES 15

TAMALES

10:00

- TAMAL DE SALSA VERDE
- TAMAL COSTEÑO
- ARROZ CON LECHE

\$950 MXN



CURSO (EN 6 SESIONES)

SÁBADO 16

COCINA DESDE CERO

10:00

Sesión 1:

Clase teórica

Sesión 2:

Manejo de cuchillo (cortes y preparaciones)

Ensalada de mijo

Salteado de verduras

Blanqueado de quíntiles

Escalfado

Consomé mexicano

Fondos (técnica de preparación)

Fondo claro

Fondo oscuro

Sesión 3:

Huevo preparaciones principales y salsas

Estrellado - Croque Madame

Poche

Tortilla española

Papas gipo

Salsas base

Bechamel y Mornay

Holandesa

Concasse

Mayonesa

Sesión 4:

Pollo técnica y preparación

Pollo relleno al horno

Pollo crujiente con pasta y pesto

Pollo a la cacerola

Sesión 5:

Pescados y Mariscos

Ceviche de pescado

Pescado a la sal

Camarones rebozados

Arroz blanco

Mayonesa al ajo

Salsa macha

Sesión 6:

Carnes técnicas y preparaciones

Estofado de res

Pork belly (en salsa de hinojo)

Brochetas de cerdo

Salsa taquería

Puré de camote

INCLUYE MANDIL
Y RECETARIO
\$6,000 MXN



TALLER

MIÉRCOLES 20

MOLES DE OAXACA I

10:00

- MOLE CHICHILCO
- MOLE VERDE
- MOLE DE OLLA
- TORTILLAS
- ARROZ ROJO

\$900 MXN



DEMOCLASE

JUEVES 21

PASTELERÍA

10:00

- PASTEL DE ZANAHORIA
- TARTA DE COCO

\$500 MXN

¿A poco no se te antoja aprender a cocinar esos platillos de fondita que saben a casa, a domingo en familia y a "sírvese otro poquito, joven"?

En nuestro Taller de **Jueves de Fondita** nos vamos directo al corazón de la cocina popular mexicana: recetas rendidoras, apapachadoras y llenas de sazón, de esas que han vivido por generaciones en cocinas, mercados y comedores de barrio. Seas cocinero profesional, tengas la cocina como hobby o simplemente quieras por fin aprender a preparar esos clásicos que tanto amamos en México, este taller es para ti.

Pásele güerito, pásele güerita, que aquí se viene a cocinar rico, sin pretensiones y con mucho sabor mexicano.



TALLER

JUEVES 21

**Jueves
de
Fondita**

- ATOLE DE NUEZ
- GORDITAS DE HARINA
- ASADO DE BODAS
- MACHACADO
- QUESO ASADO EN SALSA

18:00

\$1.500 MXN

MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

VIERNES 22

CARNITAS ESTILO MICHOACÁN

18:00

- CARNITAS
- SALSAS ACOMPAÑAMIENTO
- *INCLUYE CERVEZA

\$1.500MXN



TALLER

MIÉRCOLES 27

MOLES DE OAXACA II

10:00

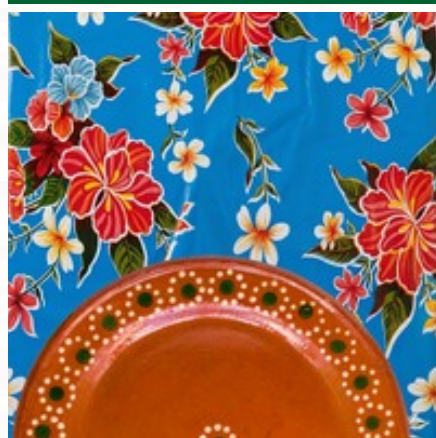
- MOLE AMARILLO
- ESTOFADO ROJO
- EMPANADAS
- FRIJOLES DE LA OLLA
- ARROZ BLANCO

\$900MXN

¿A poco no se te antoja aprender a cocinar esos platillos de fondita que saben a casa, a domingo en familia y a "sírvese otro poquito, joven"?

En nuestro Taller de **Jueves de Fondita** nos vamos directo al corazón de la cocina popular mexicana: recetas rendidoras, apapachadoras y llenas de sazón, de esas que han vivido por generaciones en cocinas, mercados y comedores de barrio. Seas cocinero profesional, tengas la cocina como hobby o simplemente quieras por fin aprender a preparar esos clásicos que tanto amamos en México, este taller es para ti.

Pásele güerito, pásele güerita, que aquí se viene a cocinar rico, sin pretensiones y con mucho sabor mexicano.



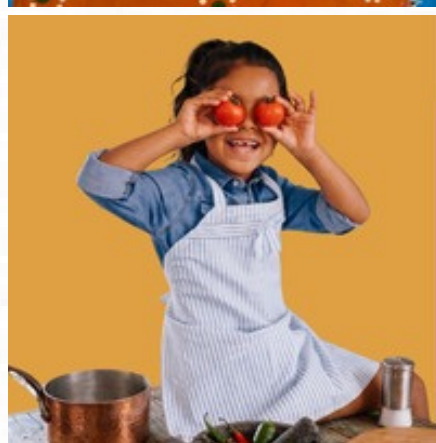
TALLER

JUEVES 28

Jueves
de
Fondita

18:00

\$1.500MXN



PARA NIÑOS

VIERNES 29

VIERNES DE CONSEJO TÉCNICO

9:00

- PAMBAZOS
- MOLOTITOS
- PANQUÉ DE ELOTE
- MAZAPÁN
- AGUA DE SANDÍA CON MENTA

\$700MXN

Hay ideas que nacen en una libreta... y otras que nacen justo después de probar un guiso y decir: "ufff... esto en un taco estaría brutal". Así nace **Taco Lab**, el laboratorio mensual de nuestros jefes de cocina: un espacio donde la tortilla se convierte en terreno de juego, obsesión y experimento. Porque como buenos mexicanos sabemos que casi cualquier cosa cabe en un taco... pero. ¿Todo realmente puede ser un taco? ¿Qué hace a un taco, un taco? Aquí llevamos esa pregunta hasta sus límites. **Taco Lab** es para venir a probar, cuestionar, divertirse y aventurarse junto al cocinero mientras pone sobre la mesa sus teorías, investigaciones y antojos. ¿Te atreves?

Para arrancar **Taco Lab** como se debe, nuestra primera sesión no será taller... será una cena maridaje. Una noche para sentarse, probar, cuestionar y dejarse sorprender taco por taco, mientras exploramos combinaciones, técnicas y maridajes pensados para empujar la idea del taco mucho más allá de lo esperado.



TACOLAB
MARIDAJE DE TACOS

VIERNES 29

18:00

- TACO PLACERO + SAKE: QUESILLO CON SALSA VERDE AL PESTO CON PICO DE GALLO Y HUAUZONTLE CAPEADO.
- TACO DE BISTEC + VINO TINTO: BISTEC CON PAPAS A LA FRANCESA CON SALSA "CAFÉ DE PARÍS".
- TACO CAMPECHANO + VINO BLANCO: SUADERO DE PORK BELLY AL HORNO CON CHORIZO VERDE Y BROTES DE CILANTRO CRIOLLO.
- TACO DE PASTOR + CERVEZA: GRINGA DE COLIFLOR Y COL AL PASTOR CON PIÑA ROSTIZADA.
- TACO DE CHILE RELLENO + LICOR DE PASA: CHILE MULATO RELLENO QUESO CHIHUAHUA CON PILONCILLO, CAPEADO Y BAÑADO EN CALDILLO DE JITOMATE.

\$1.200MXN