

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



SEPTIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



SEPTIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER SALSAS DE MESA

- SALSA RANCHERA
- SALSA DE TOMATE VERDE Y NARANJA
- SALSA DE CHILE PUYA
- SALSA MACHA

- SALSA XNIPEC
- SALSA DE CHILE HABANERO
- SALSA DE MARACUYÁ
- SALSA BORRACHA

VIERNES 19

10:00

\$1.500MXN



TALLER TALLER DE PAELLAS

- PAELLA VALENCIANA
- PAELLA DE CERDO
- PAELLA DE MARISCOS
- PAELLA DE VEGETALES

SÁBADO 20

10:00

\$1.700MXN



CURSO 2 SESIONES (SEP 25 & OCT 02) EMBUTIDOS

SESIÓN 1

- CHICHARRÓN PRENSADO
- MORONGA
- QUESO DE PUERCO
- CHORIZO VERDE

SESIÓN 2 (APLICACIONES)

- GORDITA DE CHICHARRÓN
- GUISADO DE MORONGA
- TORTA DE QUESO DE PUERCO
- TACO DE CHORIZO VERDE

JUEVES 25

18:00

\$2.000MXN



TALLER PIZZAS Y CHELAS

- MASA PARA PIZZA
- SALSA POMODORO
- PIZZA MARGARITA
- PIZZA DE JAMÓN SERRANO Y PERA
- CALZONE DE 3 QUESOS Y SALSA MACHA

VIERNES 26

18:00

\$1.700MXN



TALLER TALLER DE CHEESCAKE FRÍOS

- CHEESCAKE DE FRESA
- CHEESCAKE DE MARACUYÁ
- CHEESCAKE DE GUAYABA
- CHEESCAKE DE CHOCOLATE

SÁBADO 27

10:00

\$1.500MXN



TALLER COCINA DE HUMO

- TLAPIQUE DE HUITLACOCHÉ CON QUESO
- TAPADO DE CHULETAS CON FRESAS Y CHIPOTLE
- ENSALADA ASADA DE SANDÍA Y LECHUGA
- TARTA DE QUESO CON DURAZNOS AHUMADOS
- SALSA NEGRA DE SERRANO CON JOCOQUE

SÁBADO 27

10:00

\$1.700MXN