

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



FEBRERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

COMER
SI ES
Cultura



FEBRERO

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

VIERNES 20
10:00

\$1.500 MXN



TALLER DESAYUNOS OAXAQUEÑOS

- MEMELA
- TLAYUDITA
- HUEVOS ENHOJADOS
- MOLE AMARILLITO
- MOLE NEGRO

SÁBADO 21
10:00

\$1.500 MXN



TALLER DULCES POPULARES

- MACARRONES DE LECHE
- MAZAPÁN CUBIERTO DE CHOCOLATE
- COCADITAS DORADAS
- ROLLO DE DÁTIL CON NUEZ
- HIGOS EN PILONCILLO

MIÉRCOLES 25
MIÉRCOLES 04
18:00 10:00

\$1.500 MXN
\$1.700 MXN



TALLER FOCACCIAS

- SCACCHIATA
- PESTO
- VINAGRETA
- SALSA MACHA
- SODA ITALIANA

JUEVES 26
18:00

\$1.700 MXN



TALLER COCINA DE HUMO

- TLAPIOQUE DE HUITLACOCHE 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 28
10:00

\$1.500 MXN

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER DULCES POPULARES

MIÉRCOLES 04

18:00

\$1.500 MXN



CURSO COCINA DESDE CERO

JUEVES 05

18:00

Este curso de cocina desde cero está pensado como un primer acercamiento amable y sin miedo al mundo de la cocina. A lo largo de las sesiones, los participantes irán descubriendo, paso a paso, las bases necesarias para cocinar con mayor seguridad y disfrute, entendiendo no solo el "cómo", sino también el "por qué" de cada proceso. A través de la práctica, la observación y la experimentación, se buscará despertar la confianza en la cocina.

\$4.500 MXN