

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



Cenando
con
Sor
Juana



EVENTO

SÁBADO 08

CENANDO CON SOR JUANA

19:00

- ANTE DE MAMEY
- TURCO DE CACAHUAZINTLE Y PICADILLO
- MANCHAMANTELES
- HELADO DE CAMOTE Y BETABEL
CORONADO CON HUEVOS HILADOS

\$800



CURSO 3 sesiones (12, 19 Y 26)

MIÉRCOLES 12

COCINA SALUDABLE

18:00

PRIMERA SESIÓN COCINA

- SOPA DE ELOTE Y HONGOS
- ARROZ VERDE DE QUELITES Y CHILACA
- TAMAL DE CHILE ANCHO CON QUESO Y GUACAMOLE
- NIXTAMAL

SEGUNDA SESIÓN COCINA

- LOMO DE CERDO RELLENO DE CHAPULINES
- TLACOYOS DE FLOR DE CALABAZA
- PANQUECITOS DE ELOTE
- BURROS DE ALMENDRA

TERCERA SESIÓN

- TEORÍA CON NUTRIÓLOGA

\$3000



TALLER

MIÉRCOLES 12

COCINA CON QUELITES

18:00

- PANQUÉ DE CHAYA
- ARROZ CON QUINTONIL
- QUELITE CENIZO EN MOLCAJETE

\$700



TALLER

JUEVES 13

CHILE CHILACA Y PASILLA

18:00

- TAMAL DE CAZUELA
- CHILE MACHO
- CROQUETAS DE CARNE EN SALSA DE PASILLA

\$800



TALLER

VIERNES 14

**BARBACOA, PANCITA &
CALDO DE CAMARÓN**

10:00

- BARBACOA
- PANCITA
- CALDO DE CAMARÓN

\$1500



TALLER

SÁBADO 15

CEVICHE Y AGUACHILES

10:00

- AGUACHILE NEGRO
- CEVICHE DE MOJARRA
- AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN
- CEVICHE DE CALLO DE HACHA
- CEVICHE DE SIERRA Y JÍCAMA

\$1700

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

SÁBADO 15

CARNITAS ESTILO MICHOACÁN

10:00

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

\$1500



TALLER

MIÉRCOLES 19

TAMALES DEL NORTE

18:00

- TAMAL DE CHILE COLORADO (SONORA)
- TAMAL DE ELOTE (CHIHUAHUA)
- TAMAL DE PUERCO EN CHILPAN (TAMAULIPAS)
- TAMAL DE CACUELA (DURANGO)
- ESQUIATE (ATOLE DE PALOMITA DE MAÍZ (CHIHUAHUA)

\$1500



TALLER

SÁBADO 22

ANTOJITOS DEL MAR

10:00

- CHORIZO DE CALAMAR
- REBOSADO DE PESCADITOS
- POZOLE DE CAMARÓN
- CEVICHE DE PULPO
- PESCADILLAS DE CAZÓN
- Salsa MACHA

\$1700



TALLER

SÁBADO 22

COCINA CON FLORES

10:00

- MOLE DE CAMARÓN Y FLOR DE IZOTE
- PECHUGA DE POLLO RELLENA DE GASPARITOS Y TLATONIL
- TAMAL DE BUGAMBILIA
- TEJATE

\$1500



TALLER

MIÉRCOLES 26

ANTOJITOS DE PUESTO

18:00

- CALDO DE GALLINA
- PAMBAZO
- ENMOLADAS
- TOSTADAS DE PATA
- Salsa VERDE
- Salsa ROJA

\$1500



EVENTO con Cecilia Toussaint

VIERNES 28

MUJERES MEXICANAS EN LA MÚSICA

20:00

- FANNY ANITUÁ - CEVICHE DE CARNE SECA DURANGUEÑA
- ÁNGELA PERALTA - RAVIOL A LA MEXICANA EN Salsa ROJA DE PEPITA
- TOÑA LA NEGRA - PASTEL CUBANO (FRIJOL Y PLÁTANO MACHO)
- LUCHA REYES - SHOT DE BIRRIA Y QUESABIRRIA
- PAQUITA LA DEL BARRIO - TAMAL DE CERDO EN ADOBO DE CHILE COMAPEÑO Y VAINILLA
- CHAVELA VARGAS - PANQUÉ DE MOLE FLAMEADO AL TEQUILA
- CONSUELO VELÁZQUEZ - MINI BUÑUELO CON HELADO DE GUAYABATE Y BUGAMBILIA

\$1200

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

CHILES RELLENOS

- CHILE POBLANO RELLENO DE QUESO CON QUELITES EN CEMOLE DE PINOLE
- FLAUTA DE CHILE RELLENO
- CHILE RELLENO DE TAMAL
- CHILES A LA SUERTE

VIERNES 28

10:00

\$1200

Viernes de
consejo
técnico

• POR DEFINIR

VIERNES 28

9:00

\$600