

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



JUNIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

JUNIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



ONLINE TACOS ÁRABES

- TACOS ÁRABES
- ADEREZO DE JOCOQUE
- TORTILLA DE HARINA
- PAN PITA
- SALSA VERDE CREMOSA
- SALSA ROJA

JUEVES **05**
10:00

\$599 MXN



TALLER



TACOS ÁRABES

- TACOS ÁRABES
- ADEREZO DE JOCOQUE
- TORTILLA DE HARINA
- PAN PITA
- SALSA VERDE CREMOSA
- SALSA ROJA

VIERNES **06**
18:00

\$1.500



TALLER PANADERÍA MEXICANA

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILO

MIÉRCOLES **11**
18:00

\$1.500 MXN



TALLER



*CARNITAS

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

VIERNES **13**
18:00

\$1.500



ONLINE EN 4 SESIONES (DEL 17 AL 20 DE JUNIO) COCINA COTIDIANA

- SESIÓN 1
- SOPA DE CODITO
 - LOMO ENCACAHUATADO
 - FLAN DE CAJETA
 - HORCHATA DE ALMENDRA

- SESIÓN 2
- FRIJOLLES PUERCOS
 - BARBACOA DE CERDO
 - SALSA BORRACHA
 - BUDÍN
 - AGUA DE CHAYOTE

- SESIÓN 3
- PESCADILLAS DE CAZÓN
 - PESCADO EN SALSA DE HUAUZONTLE
 - DURAZNOS EN ALMIBAR
 - TEPACHE

- SESIÓN 4
- ARROZ VERDE
 - POLLO HORNEADO
 - PAN DE ELOTE
 - AGUA DE PIÑA Y CHAYA

MARTES **17**
10:00

MXN



TALLER CHURROS Y DONAS

- CHURROS
- DONAS
- BUÑUELOS DE MOLDE

MIÉRCOLES **18**
18:00

\$1.500 MXN

JUNIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

VIERNES 20

VIERNES
TAQUERO

TACOS YUCATECOS

- COCHINITA PIBIL
- RELLENO NEGRO
- LECHÓN AL HORNO

18:00

\$1.500



TALLER

SÁBADO 21

TALLER DE ASADOS A LA PARRILLA 10:00

CORTES

- DIEZMILLO DE RES
- TOP SIRLOIN
- PICANHA

COMPLEMENTOS

- PAPAS A LA DIABLA
- TARTA DE PLÁTANO AL SARTÉN
- SALSA DE CACAHUATE
- CHIMICHURRI
- ADEREZO DE YOGURT
- PAN PITA

\$1.700MXN



CURSO

8 SESIONES
(09, 16, 23, 30, 06, 13, 20 Y 27)

MIÉRCOLES 09

COCINA POPULAR

18:00

SESIÓN 1

- NIXTAMAL: TORTILLAS Y PANUCHOS
- FRIOLES NEGROS
- COCHINITA PIBIL
- SALSA DE CHILE HABANERO
- SOPA DE LIMA

SESIÓN 2

- MOLE POBLANO
- MOLE NEGRO
- MOLE VERDE
- ARROZ ROJO

SESIÓN 3

- TAMAL VERDE
- TAMAL DE MOLE POBLANO
- TAMAL OAXAQUEÑO
- TAMAL DE LIMÓN
- CHILAQUILES CON SALSA DE CHILES AHUMADOS

SESIÓN 4

- BARBACOA
- CALDO DE CAMARÓN
- TACOS ESTILO ENSENADA
- CEVICHE DE PESCADO
- SALSA BORRACHA

SESIÓN 5

- POZOLE BLANCO
- POZOLE ROJO
- POZOLE VERDE
- BIRRIA

SESIÓN 6

- CARNITAS
- CHICHARRÓN
- SALSA DE PIRA Y CHILE MANZANO
- SALSA ROJA
- ENSALADA DE NOPALES
- GUACAMOLE

SESIÓN 7

- TACOS DE CANASTA
- SALSA VERDE CRUDA
- SALSA VERDE COCIDA
- CHILES EN VINAGRE
- ELABORACIÓN DE LONGANIZA

SESIÓN 8

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

\$12.000MXN