

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



RELATOS
DE QUESO
& MÉZCAL



CATA

Cinco mezcales. Cinco quesos. Un matrimonio improbable que desafía la lógica gastronómica y seduce los sentidos como un encuentro clandestino entre la tradición y la provocación. Cada sorbo es un susurro de terruño, cada bocado una carta de amor escrita en lenguas olvidadas. No vengas buscando un simple maridaje, sino una orgía sensorial donde el mezcal y el queso se confiesan sus secretos más íntimos.

JUEVES 01

20:00



\$1.500



CURSO 5 sesiones
(7, 14, 21, 28 Y 4)

Cocina Desde Cero

MIÉRCOLES 07

18:00

SESIÓN 1 MANEJO DE CUCHILLO
• ENSALADA DE VERDURAS
• SALSA ROJA FRITA
• HUEVOS POCHADOS Y FRITOS

SESIÓN 2 FONDOS Y SALSAS
• FONDO OSCURO
• BECHAMEL
• CALDO DE POLLO
• ARROZ BLANCO
• GNOCCHI DE PAPAS A LOS TRES QUESOS
• SOPA MINISTRONE

SESIÓN 3 MANEJO DE POLLO
• PECHUGA DE POLLO RELLENA
• POLLO HORNEADO CON NARANJA
• POLLO ALMENDRADO

SESIÓN 4 MANEJO DE PESCADO
• PESCADO A LA TALLA
• CEVICHE DE PESCADO
• MAYONESA
• ESPAGUETTI CON CAMARONES Y CONCASSE

SESIÓN 5 MANEJO DE CARNE
• FILETE DE RES EN SALSA EXQUISITA
• ESTOFADO A LA MEXICANA
• LOMO DE CERDO EN CERVEZA
• SALSA DE CHILE MORITA

\$4.500



RELATOS
DEL MOLE



CATA

Imagina sumergirte en un caleidoscopio de sabores donde cada mole es un poema visceral, un grito ancestral que atraviesa siglos de historia. No es solo una degustación, es un exorcismo culinario donde los ingredientes bailan un tango entre lo místico y lo mundano.

En dos horas, degustarás más de siete moles que son mucho más que un platillo: son mapas líquidos de la historia mexicana. Identificarás ingredientes secretos y comprenderás cómo cada mole cuenta una historia de pueblos, resistencia y transformación.

JUEVES 08

20:00



\$1.500



TALLER

VIERNES
TAQUERO

SUADERO

- TACOS DE SUADERO
- TACOS DE TRIPA
- ELABORACIÓN DE LONGANIZA
- SALSAS COMPLEMENTO
- 2 CERVEZAS (CORTESÍA)

VIERNES 09

18:00

\$1.500



RELATOS
DE QUESO
& MÉZCAL



CATA

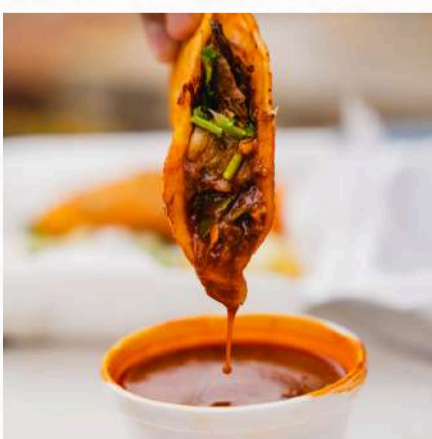
Cinco mezcales. Cinco quesos. Un matrimonio improbable que desafía la lógica gastronómica y seduce los sentidos como un encuentro clandestino entre la tradición y la provocación. Cada sorbo es un susurro de terruño, cada bocado una carta de amor escrita en lenguas olvidadas. No vengas buscando un simple maridaje, sino una orgía sensorial donde el mezcal y el queso se confiesan sus secretos más íntimos.

JUEVES 15

20:00



\$1.500



TALLER

VIERNES
TAQUERO

BIRRIA

- BIRRIA DE PUERCO ESTILO COCULA
- BIRRIA DE RES
- QUESABIRRIA
- TACOS DE BIRRIA
- TORTILLA DE HARINA
- SALSAS COMPLEMENTO

VIERNES 16

18:00

\$1.500

MAYO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



CURSO 5 sesiones
(17, 24, 1, 8 Y 15)

SÁBADO 17

Cocina Saludable

10:00

SESIÓN 1

- SOPA DE ELOTE Y HONGOS
- ARROZ VERDE DE QUELITE Y CHILACA
- TAMAL DE CHILE ANCHO CON QUESO FRESCO Y GUACAMOLE
- NIXTAMAL CON MAÍZ AZUL

SESIÓN 2

- CALDO LARGO DE PESCADO
- ENMOLADAS DE GUAJOLOTE
- TAMALES DULCES DE ELOTE
- CHILE ATOLE CON GUIAS DE CALABAZA

SESIÓN 3

- CHILAQUILES CON SALSA DE CHILTEPIN Y PECHUGA ASADA
- POLLO A LA BASURA
- CEVICHE DE CHIMIMOLE CON CHARALES
- HUEVOS ENCAMISADOS CON FRIOLES DE LA OLLA
- SALSA DE RANCHO MOLCAJETADA

SESIÓN 4

- CHILES VERDES EN NOGADA (RECETA DEL S.XIX)
- CALABAZA YUCATECA RELLENA DE CHAYA
- PIPÍAN AMARILLO CON CONEJO
- CHICHA DE MAÍZ

SESIÓN 5

- LOMO DE CERDO RELLENO DE CHAPULÍN
- TLACOYOS DE FLOR DE CALABAZA
- PANQUECITOS DE ELOTE
- BURRITOS DE ALMENDRA

\$5.400



TALLER

MIÉRCOLES 21

Comal & Masa

10:00

- NIXTAMAL DE MAÍZ AZUL Y BLANCO
- TLACOYO Y TLATLOYO
- GORDITA
- PICADITA, PELLIZCADA Y SOPE
- TETELA
- HUARACHE
- SALSA ROJA Y SALSA VERDE

\$1.200



CATA

JUEVES 22

20:00

Imagina sumergirte en un caleidoscopio de sabores donde cada mole es un poema visceral, un grito ancestral que atraviesa siglos de historia. No es solo una degustación, es un exorcismo culinario donde los ingredientes bailan un tango entre lo místico y lo mundano.

En dos horas, degustaras más de siete moles que son mucho más que un platillo: son mapas líquidos de la historia mexicana. Identificarás ingredientes secretos y comprenderás cómo cada mole cuenta una historia de pueblos, resistencia y transformación.

\$1.500



TALLER

VIERNES 23



TACOS DEL MAR

18:00

- TACOS ESTILO ENSENADA
- TACOS GOBERNADOR
- TACOS DE CAZÓN

\$1.500



TALLER

VIERNES 23

Tamales Callejeros

10:00

BASE DE TAMAL DE HARINA DE MAÍZ:

- TAMAL VERDE
- TAMAL DE RAJAS
- TAMAL DE MOLE POBLANO

TAMALES DULCES:

- TAMAL DE MANTEQUILLA CON GUAYABA
- TAMAL DULCE COLORADO

BASE DE TAMAL DE MASA:

- TAMAL DE COSTILLA CON GUAJILLO

\$1.500