



COCINA MEDITERRANEA

COCINA MEDITERRANEA es un curso corto (12 horas: tres horas por semana), que comprende un recorrido gastronómico a través de una de las dietas más importantes de nuestros días con el fin de estar en capacidad de reconocer y diferenciar los ingredientes, las técnicas y las tendencias de su cocina.

CONTENIDO DEL CURSO

Primera clase:

- Strudel de verduras.
- Antipasto Mediterráneo.
- Bocado al horno de champiñones y aceitunas.

Tercera clase:

- Lasaña de verduras.
- Espaguetis con pesto Genovés.
- Canelones rellenos.

Segunda clase:

- Ensalada de tofu ahumado.
- Hortalizas a la Barbacoa con mayonesa de ajo.
- Curry Vegetariano con Cous cous.

Cuarta clase:

- Paella vegetariana.
- Tortilla de papa con pimentones asados.
- Kuku de espinacas.

Valor del curso

\$ 95.000= (Noventa y cinco mil pesos m/cte) los cuales NO cubren el valor de los ingredientes.

Incluye: las recetas, la degustación y el certificado.

Nota:

- Los contenidos de cada curso están sujetos a cambios sin previo aviso a fin de mejorar su contenido.
- La apertura del curso está sujeta a la inscripción del cupo mínimo.
- El alumno deberá traer un delantal, una toallita para las manos y un cuchillo, a cada una de las clases.

¡Inscripciones abiertas!

Informes e Inscripciones: 300 207 2872 – 312 582 2138 – 316 431 2714

