

**Cocina internacional: México (16 horas)**  
Clases miércoles 11/1/2024 de 16:30 a 20:30

1. Día 1. Tacos, el plato nacional por excelencia.  
Platos a elaborar: **enchiladas verdes y rojas, cochinita pibil y tacos al pastor.**
  1. Material básico para hacer las recetas.
  2. Ingredientes para la realización de los mismos.
  3. Mise en place necesaria.
  4. Finalización del plato y emplatado.
  
2. Día 2. Platos con denominación de origen.  
Platos a elaborar: **pollo con mole poblano, pozole rojo de puerco y chiles en nogada.**
  1. Material básico para hacer las recetas.
  2. Ingredientes para la elaboración del plato.
  3. Mise en place necesaria.
  4. Finalización del plato y emplatado.
  
3. Día 3. Cocina vegetariana.  
Platos a elaborar: **nachos con guacamole, pico de gallo, crema agria y crema de fríjol negro; aguacates rellenos y crema de elote.**
  1. Material básico para hacer las recetas.
  2. Ingredientes para la elaboración del plato.
  3. Mise en place necesaria.
  4. Finalización del plato y emplatado.
  
4. Día 4. Mar y montaña.  
Platos a elaborar: **chile con carne, birria de res, camarones en aguachile y a la diablo.**
  1. Material básico para hacer las recetas.
  2. Ingredientes para la elaboración del plato.
  3. Mise en place necesaria.
  4. Finalización del plato y emplatado.