

Cocina internacional: México (16 horas)

Clases miércoles 9/1/2025 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.