

## **Programación Cocina internacional: Senegal (12 horas)**

Clases inicio miércoles 04/02/2026 de 16:30 a 20:30

1. Platos a elaborar: **mafee de pollo con arroz jollof, fatalla (empanadillas) y pescado con salsa rof.**
  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. Platos a elaborar: **buñuelos de frijoles, ceebu jën (guiso de pescado) y pollo yassa.**
  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. Postres senegaleses típicos.  
Platos a elaborar: **Begñe / Bollo dulce y relleno de chocolate, Thiakry / postre lácteo de mijo y yuca kake / pastel de yuca.**
  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.