

Programación cocina: Street food

Duración 8 horas (2 sesiones) De 16:30 a 20:30

Jueves 23/04/2026 y 30/04/2026

Día 1. Platos a elaborar: Hot dogs de carrillera y mostaza picante, fish and chips y gyozas de setas y brócoli.

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.

Día 2. Platos a elaborar: nachos caseros con guacamole, pico de gallo y salsa de cheddar y chorizo, francesinha y arroz nasi goreng .

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.