

ESCUELA DE GASTRONOMÍA MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



PROGRAMA DE

ACTIVIDADES

NOVIEMBRE 2024

MIÉRCOLES 6



CURSO DE PASTAS FRESCAS 6:00 P.M. \$2,000 MXN
DIVIDIDO EN 2 SESIONES

SESIÓN 1 ELABORACIÓN DE PASTA

- *PASTA BLANCA (HUEVO)
- *PASTA VERDE (ESPINACAS)
- *PASTA ROJA (BETABEL) FETUCCINI, PAPPARDELE, TAGLIATELLE, RAVIOLES, LASAGNA Y CANELONES

SESIÓN 2 APLICACIÓN DE LA PASTA

- *RAVIOLES RELLENOS DE RICOTTA AL PESTO GENOVESE
- *LASAGNA A LA BOLOÑESA
- *CANELONES CON QUESO DE CABRA Y JITOMATE ASADO
- *SALSAS (FRUTTI DI MARE, ARABIATA Y SALSA DE FLOR DE CALABAZA CON AZAFRÁN)



GUISOS HISTÓRICOS: REVOLUCIÓN MEXICANA 6:00 P.M. \$4,500 MXN
CURSO DE 4 SESIONES

SESIÓN 1

- ENSALADA DE ALCACHOFA CON CHILE
- SOPA INSURGENTE
- GUAJOLOTE EN ESCABECHE
- GORDITAS DE LA VILLA

SESIÓN 2

- PIÑA A LA ORIENTAL
- ARROZ CON POLLO
- REGIA BARBACOA
- TORTILLAS DE PLÁTANO VERDE
- CURADO DE ZAPOTE

SESIÓN 3

- MOLE DE GUAJOLOTE
- CHINCHAYOTE RELLENO
- TAMALES DE PUERCO
- FRIJOLES ESTILO MORELOS

SESIÓN 4

- CHARLA HISTÓRICA

JUEVES 7



CONCHAS 10:00 A.M. \$1,500 MXN

- CONCHA DE VAINILLA
- CONCHA DE CHOCOLATE
- CONCHA DE MAZAPÁN
- CONCHA DE ROMERO Y VAINILLA

SÁBADO 9



BIRRIA

10:00 A.M.

\$1,500 MXN

- BIRRIA DE PUERCO ESTILO COCULA
- BIRRIA DE POLLO ESTILO JAMAY
- BIRRIA DE BORREGO ESTILO ARENAL
- FLAUTAS DE BIRRIA
- LONCHE BAÑADO DE BIRRIA
- QUESABIRRIA



MOLES & TAMALES

10:00 A.M.

\$1,500 MXN

- MOLE NEGRO
- MOLE POBLANO
- PIPIÁN VERDE
- TAMAL DE ANÍS
- TAMAL DE FRESA

MIÉRCOLES 13



EMBUTIDOS MEXICANOS

6:00 P.M.

\$2,000 MXN

DIVIDIDO EN 2 SESIONES

SESIÓN 1 ELABORACIÓN

- *CHICHARRÓN PENSADO
- *QUESO DE PUERCO
- *MORONGA
- *CHORIZO VERDE
- *LONGANIZA

SESIÓN 2 APLICACIÓN

- *GORDITA DE MAÍZ AZUL
- *TORTA PLACERA
- *SOPA
- *GUISADO DE SALSA VERDE

JUEVES 14



TAQUITOS DE CANASTA

6:00 P.M.

\$1,500 MXN

- RELLENO DE MOLE VERDE
- RELLENO DE FRIJOL
- RELLENO DE PAPA CON FRIJOL
- RELLENO DE CHICHARRÓN
- SALSAS
- CHILES EN VINAGRE

SÁBADO 16



CONSERVAS CASERAS

10:00 A.M.

\$1,700 MXN

- MERMELADA DE TOCINO
- CHORIZO EN CONSERVA
- JITOMATES EN CONSERVA
- PEPINILLOS EN SALMUERA
- DURAZNOS EN ALMÍBAR

SÁBADO 16



BOTANAS MEXICANAS

10:00 A.M.

\$1,700 MXN

- CODZITOS EN SALSA ROJA Y HABANERO
- CHILAPITAS DE ENSALADA DE CHAPULINES TATEMADOS
- PORK BELLY AL HORNO CON GUACAMOLE ROJO
- ELOTES ASADOS CON MAYONESA DE CHILE PUYA Y QUESO HOLANDÉS
- REQUESÓN CON CHILE PASILLA DE OAXACA EN PAN PITA
- BROCHETA DE CAMARON CON JOCOQUE DE CHILTEPIN

SÁBADO 23



SOUND HEALING + BRUNCH

10:00 A.M.

\$700 MXN

Únete a nosotros para una mañana de renovación y bienestar en nuestra experiencia de Sound Healing. Disfruta de un viaje sonoro que combina vibraciones curativas con un brunch delicioso y nutritivo. A través de cuencos tibetanos, liberarás tensiones y alcanzarás un estado de paz interior. Después de la sesión, relájate y recarga energías con un brunch exquisito, lleno de opciones saludables diseñadas por la Escuela de Gastronomía Mexicana.

MIÉRCOLES 27



COCINA CON PAVO

6:00 P.M.

\$2,000 MXN

DIVIDIDO EN 2 SESIONES

- PAVO EN ESCABECHE ORIENTAL
- PAVO RELLENO DE LA CASA
- PAVO ADOBADO
- EMPANADAS DE AMARILLITO



HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA

8:00 P.M.

\$15,000 MXN CON MSI

\$12,000 MXN EN 1 PAGO

MEXICANA DIPLOMADO EN LÍNEA

- MÓDULO 1: UNA MIRADA AL MUNDO PREHISPÁNICO; INGREDIENTES, TÉCNICAS Y ENTORNO CULTURAL.
- MÓDULO 2: EL MÉXICO VIRREINAL Y EL MESTIZAJE ALIMENTARIO Y CULTURAL.
- MÓDULO 3: EL SIGLO XIX Y LAS NUEVAS INFLUENCIAS EXTRANJERAS
- MÓDULO 4: EL SIGLO XX Y LA CONSOLIDACIÓN DE LA IDENTIDAD ALIMENTARIA DE MÉXICO.