

Ceviches

Duración: 4 horas

Horario: Lunes 19/10/2026 de 16.30 a 20.30 horas

Monitor: Salvador Juárez Salmerón (cocinero)

Platos a elaborar:

Ceviche de salmón con crujiente de kikos

Ceviche de dorada, maíz, aji rojo y pistachos

Duo de ceviche en leche de coco y cebolla morada

1. Mise en place necesaria
2. Ingredientes para elaborar cada receta
3. Material para hacer cada receta
4. Preparación del plato y emplatado