

Cocina internacional: Colombia

Duración: 12 horas (3 sesiones)

Horario: Miércoles de 16.30 a 20.30 horas

Inicio 03/02/2027

Monitor: Salvador Juárez Salmerón (cocinero)

Platos a elaborar:

Carne encebollada y boniato asado

Brocheta de pollo, maíz y frijoles

Sancocho de ave, yuca, papa y nabo

Arepas rellenas de queso

Bandeja paisa (plato insignia de la cocina colombiana)

Sudado de pollo

Mondongo

Arroz largo con pollo

Buñuelos de carne y queso

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