



# CURSO DE *Cocina Navideña*

Inicio

Finalización



**9**  
noviembre

al

**7**  
diciembre



**Costo**  
**40 USD**

Incluye materiales y  
degustaciones

Inscripciones hasta:



**5** de  
noviembre



# CURSO DE

# Cocina Navideña

## Contenidos:

### Semana 1:

- ♦ **Plato principal:** pollo a la naranja a las finas hierbas.
- ♦ **Postre:** copa selva negra con crema y helado
- ♦ **Bebida navideña:** ponche de frutas

### Semana 2:

- ♦ **Plato principal:** rollo de cerdo en salsa de ciruelas y miel
- ♦ **Postre:** strudel con crema chantilly
- ♦ **Bebida navideña:** eggnog (ponche de huevo)

### Semana 3:

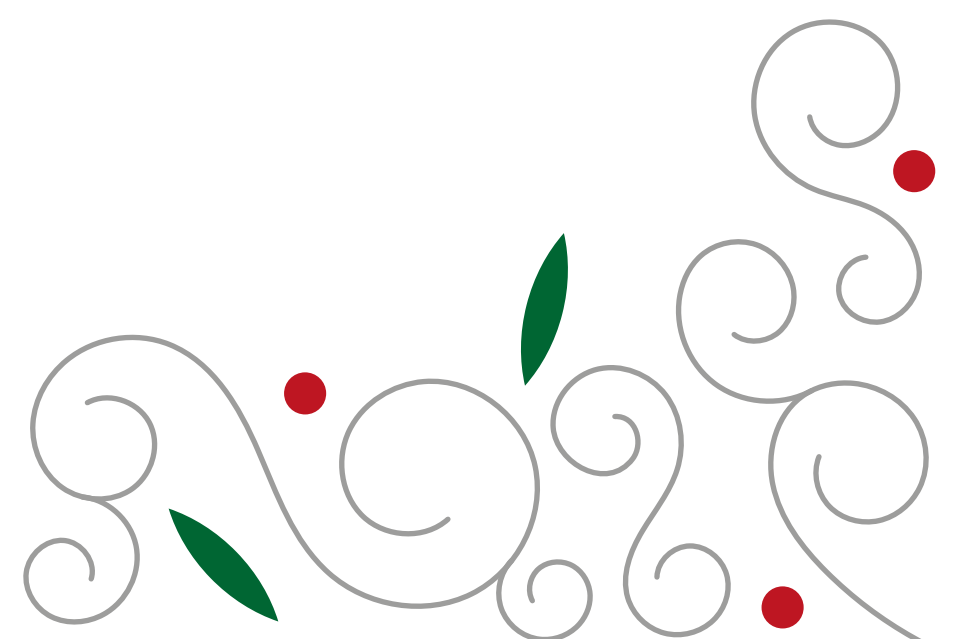
- ♦ **Plato principal:** galantina de pollo agridulce con salsa de durazno
- ♦ **Postre:** panetton
- ♦ **Bebida navideña:** chocolate caliente con malvaviscos (caseros)

### Semana 4:

- ♦ **Plato principal:** pavo relleno con salsa de almendras y salsa dulce
- ♦ **Postre:** tarta de manzana con miel
- ♦ **Bebida navideña:** sidra de manzana caliente

### Semana 5:

- ♦ Bocaditos navideños
- ♦ Variedad de bocaditos y galletas navideñas



# HORARIOS

MES	NOVIEMBRE DEL 2024				
SEMANA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
FECHA	Sábado 9/11/2024	Sábado 16/11/2024	Sábado 23/11/2024	Sábado 30/11/2024	Sábado 07/12/2024
HORARIO	08h00 a 12h00	08h00 a 12h00	08h00 a 12h00	08h00 a 12h00	08h00 a 12h00
H. POR JORNADA	4 horas	4 horas	4 horas	4 horas	4 horas