

DIPLOMADO COCINA PERUANA

CONOZCA EL PERU A TRAVES DE SU EXCELENTE GASTRONOMIA

Chef: Rossy Massalias –Circulo Gastronomico del Peru

Horario de 3:00 a 6:00 ó de 6:30 a 9:30 pm Martes a Viernes
del 23 al 26 de Febrero de 2010 12 horas

Costo: \$350.000

- Breve reseña histórica.
- Bases de la cocina peruana.
- Marinadas, adobos, aderezos, ajíes
- **Sus influencias:** Cocina Italiana, Española
- China Japonesa y Africana
- Tendencias actuales

COCTELES A BASE DE PISCO Y FRUTAS

- Aguaymanto Sour (Uchuva)
- Lulo Sour (Cocona)
- Curuba (Tumbo)

PIQUEOS

- Crocantes de masa phyllo rellenos de ají de gallina – Cocina Francesa
- Tequeños con queso y salsa de guacamole - Influencia China
- **Festival de causitas:** maki causa con trucha ahumada
- Causitas crocantes con salsa mensi
- Causitas encebichadas
- Shots de leche de tigre

ENTRADAS

- Tiradito nikkei de atún templado al sésamo con maifan crocante y espárragos - Influencia japonesa
- Almejas con champiñones a la chalaca a la parmesana

PLATOS DE FONDO

- Risotto a la huancaína con lomo – Influencia Italiana
- Lomo saltado a la malta con ñoquis - Influencia China e Italiana
- Napoleón de locro con camarones con aceite de cilantro – cocina francesa
- Spaghetti con mariscos al estilo fideua
- Tacu Tacu con anticucho de lomo con salsa pachamanquera – Influencia Africana
- Quinotto a los 4 quesos – Influencia Italiana
- Chaufa de quinua – Influencia China
- Paella de quinua – Influencia Española
- Raviolos rellenos con cabrito semi confitado y salsa de cilantro y ají – Influencia Italiana



NUEVA SEDE : Calle 3 A NO. 35-28 San Fernando

Tels: 5560666 CEL: 3155831196

egoccidente@hotmail.com

www.escuelagastronomicaego.com