

# COCINA ESPAÑOLA del 2 al 31 de Mayo 2018 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 11:00AM	MARTES 8:00 A 11:00AM	MIERCOLES 8:00 A 11:00AM	JUEVES 8:00 A 11:00AM	SABADO 8:00 A 11:00
	8 <b>DIA ANHABIL</b>	2 ENTRADA: Cocido catalán PLATO PRINCIPAL: Tortilla española	3 POSTRE *Souffle de naranja *PASTEL DEL 10 MAYO	5 *Tapas *Sopa de ajo *Paella *Quesada pasiega
7 ENTRADA: Sopa de ajo PLATO PRINCIPAL: Paella mixt	8 ENTRADA: Ensalada ole PLATO PRINCIPAL: Pollo al pimentón	9 ENTRADA: Tapas españolas PLATO PRINCIPAL: Pescado al ajillo	10 <b>DIA ANHABIL</b>	12 *Ensalada olé *Pollo pimentón *Tarta Santiago
14 ENTRADA: Gazpacho Andaluz PLATO FUERTE: Lomo cerdo al romero	15 <b>DIA ANHABIL</b>	16 ENTRADA: Berenjenas queso de cabra PLATO FUERTE: Pollo chilindron	17 POSTRE: *Crema catalana *Tarta de Santiago	19 *Gazpacho andaluz *Callos madrileña *Leche frita
21 ENTRADA: Aguacate Finisterre PLATO FUERTE: Pescado a la guindilla	22 ENTRADA: Arroz negro PLATO FUERTE: Croquetas de espinaca y jamón serrano	23 ENTRADA: Espagueti con camarones y azafrán PLATO FUERTE: Callos madrileña	24 POSTRE: *Leche merengada *Leche Frita	JUNIO 26 *Aguacate finisterre *Lomo de cerdo al romero *Crema catalana
28 CONSERVACION *Escabeches *Encurtidos *leche de coco	29 PANADERIA PAN GALLEGO ENSAIMADA MAYORCA	30 LIMPIEZA PROFUNDA	31 ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	