

COCINA ITALIANA del 2 al 30 de Noviembre 2019 clases de 2 ó 3 horas diarias

SABADO 8:00 A 11:00 AM	LUNES 8:00 A 10:00 AM	MARTES 8:00 A 10:00 AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00 AM	JUEVES 8:00 A 10:00 AM
2 *Ensalada Caprese *Piza Margarita*Calzone *Lomo de Cerdo en balsámico *panacotta	4 ENTRADA: Ensalada caprese PLATO FUERTE: Lomo de cerdo en balsámico	5 ENTRADA: Carpaccio de res, betabel PLATO FUERTE: Pizza margarita, Calzone	6 ENTRADA: Pastas cortas y largas PLATO FUERTE: Salsas y preparaciones Para pastas	7 POSTRE: Pie de Mascarpone y limón Semi frio de ricotta
9 *Carpaccio de Res, *betabel *Pastas *Salsas y Preparacion *Tiramisu	OCTUBRE 11 ENTRADA: Crema de tomate PLATO FUERTE: Canelones rellenos	12 ENTRADA: Pastel de verduras y requesón PLATO FUERTE: Osobuco milanesa	13 ENTRADA: Ensalada de espinacas y vinagreta PLATO FUERTE: Portobello con camarones	14 POSTRE Canolli Pizza dulce
16 *Crema de Tomate, Albahaca *Pastel de Verduras y Requeson *Canelones *pizza dulce	18 ENTRADA: Hojaldre de pimientos y sardina PLATO FUERTE: Bisteca florentina Bruscheta italiana	19 ENTRADA: Hojaldre de verduras queso de cabra PLATO FUERTE: Camarones napolitana	20 ENTRADA: Sopa Minestorne PLATO FUERTE: Gnoquis en salsa de tomate	21 POSTRES: Tiramusi Panacotta
23 *Ensalada de Espinacas *Sopa Minestrone *Pie Mascarpone y Limon *Portobello al Horno con Camarones	25 CONSERVACION: PATE DE HIGADO DE RES, PATE DE HIGADO DE AVE	26 PANADERIA FOCACCIA Y CIABATTA	27 LIMPIEZA PROFUNDA	28 ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO
PANADERIA FOCACCIA Y CIABATTA GASTRONOMIA NAVIDEÑA *Tronco navideño y *polvorones de anís				