

COCINA THAI



Alejandra Ellenberg

La gastronomía de Tailandia suele ser algo picante pero con una mezcla fascinante de sabores y olores. Se caracteriza por su mezcla equilibrada de sabores ácidos, salados, dulces y picantes.

La cocina Tailandesa se prepara con increíble facilidad y es una maravillosa, aromática y armoniosa combinación de sabores, colores y texturas. Conozcamos su gastronomía y su cocina a través de las recetas que prepararemos en este curso, son sencillas, sabrosas y fáciles de hacer, como lo es toda la cocina Thai.

Clase semi participativa donde prepararemos un menú completo.

RECETAS:

Arroz con coco

Satay de Pollo

Rollitos de primavera

Ensalada de mango verde con vinagreta cítrica y chiles

Sopa de los pescadores de Bangkok

Matricula abierta

Envía el formulario de **pre-inscripción**.

** El precio incluye clase, cena degustación, agua y copa vino, material didáctico, recetario y productos para la elaboración.*

Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.