

*1ER MONOGRAFICO CURSO 2023/2024*

*DOMINGO DIA 29 OCTUBRE*

*HORA: 10:30/13:30*

*PRECIO 65€*

*MINIMO 5 ALUMNOS (para poder realizar el curso práctico)*

*“Una mezcla interesante*

*“COCINA INDO-MEJICANA”:*

- 1- Tikka Masala*
- 2- Pan indio CHAPATI*
- 3- Mole poblano*
- 4- Tortillas de trigo*
- 5- Chimichangas de espinacas y champiñones*
- 6- Arroz pilaf con cúrcuma y limón*
- 7- Ghee (mantequilla clarificada)*
- 8- Chutney de pimientos*
- 9- Salsa de tomate picante típica india*
- 10- Pico gallo*
- 11- Hummus al curry con pan Naam*
- 12- Salsa raita*
- 13- Onion banghi*
- 14- Samosas dulces de plátano con masa philo*
- 15- Shrikhand mango y yogurt*