

Programas de  
Educación Continua

Curso  
**Cocina  
Española**  
Modalidad Online



INSTITUTO  
**LE CORDON BLEU®**  
PERÚ



## ¡IncurSIONa dentro de la deliciosa gastronomía española!

---

La cocina española es reconocida y famosa a nivel internacional por su calidad y diversidad culinaria influenciada por su cultura, historia y clima. En este curso, diseñado por especialistas Le Cordon Bleu, el participante preparará los platos típicos de las regiones españolas del país de la Península Ibérica donde destacan insumos como el pescado, mariscos, embutidos, papa, tomate, arroz y hortalizas.



# Certificación —

Certificado emitido por el **Instituto Le Cordon Bleu Perú.**



## Inicio

20 de setiembre



## Duración

08 sesiones



## Modalidad Online

Visualiza la elaboración de las video-recetas demostrativas, al finalizar, el chef docente responderá tus consultas en tiempo real.



## Horario

Martes y jueves  
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



## Inversión

+ Precio regular: ~~S/720~~  
+ Promoción (50% dscto): **S/360**

Promoción con cupos limitados.

(\*Requisitos técnicos

mínimos y recomendados:

Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.

Recomendable >= 30 Mbps

Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



# Nuestra Propuesta —



<b>Sesión 1: Entradas I</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortilla Española</li><li>• Escalivada (Catalunya)</li><li>• Migas (Extremadura)</li></ul>
<b>Sesión 2: Entradas II</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Piperada (Vasco)</li><li>• Sanfaina (Catalunya)</li><li>• Pimientos del piquillo rellenos</li><li>• Atascaburras (Castilla)</li></ul>
<b>Sesión 3: Tapas I</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Croquetas</li><li>• Pa amb tomàquet (Catalunya)</li><li>• Rabas</li><li>• Cazón en adobo (Andalucía)</li></ul>
<b>Sesión 4: Tapas II</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patatas bravas (Madrid)</li><li>• Gilda (Vasco)</li><li>• Fritada (Rioja)</li><li>• Marinera (Murcia)</li></ul>
<b>Sesión 5: Mariscos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paella</li><li>• Pulpo gallega (Galicia)</li><li>• Gambas al ajillo</li><li>• Suquet de peix (Catalunya)</li></ul>
<b>Sesión 6: Pescados I</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pescado en salsa verde (Vasco)</li><li>• Bacalao pil pil (Vasco)</li><li>• Marmitako (vasco)</li></ul>
<b>Sesión 7: Pescados II</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calamares en su tinta (Vasco)</li><li>• Pescado a la (vasca)</li><li>• Empanada gallega (Galicia)</li><li>• Truchas a la aragonesa (Aragón)</li></ul>
<b>Sesión 8: Carnes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lechón segoviana (Segovia)</li><li>• Rabo de toro (Extremadura)</li><li>• Fricandó (Catalunya)</li></ul>

