

Programas de  
Educación Continua



PEC Online

Curso

# Fuegos y Brasas: Recetas en Kamado

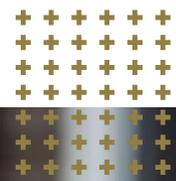


# Disfruta de infinitas posibilidades culinarias

El Kamado es un equipo versátil que posee características especiales que te permitirán elaborar desde platos de fondo hasta postres, ya que puede ahumar, asar y cocinar a diferentes temperaturas.

Este curso está dirigido a los amantes de los fuegos que han adquirido un grill Kamado y buscan aprovecharlo al máximo a través de opciones innovadoras, exquisitas y prácticas desde casa.





## Certificación —

Certificado emitido por el  
Instituto Le Cordon Bleu Perú





# Datos Generales



## Inicio

21 de agosto



## Horario

Lunes, miércoles y viernes  
de 8:00 p.m. a 10:00 p.m.



## Duración

12 sesiones



## Modalidad Online

Visualiza los videos  
demostrativos, al finalizar,  
el docente responderá tus  
consultas en tiempo real.



## 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.



### Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución. Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



## Nuestra Propuesta

Sesión	Entrada	Fondo	Postre
1	Bites de tocino dulces Flor de cebolla con salsa cocktail	Picaña rellena con hongos patagónicos Ensalada de radicchio con dátiles y queso de cabra	Costra de moras con helado
2	Alitas asiáticas Arroz y culantro	Hamburguesa Pan de papas Pepinos agridulces Camotes fritos	Pie de durazno con crema de vainilla
3	Salmón ahumado Bagel Sour cream	Parrillada de mar Langosta Pulpo Conchas Calamares	Tarte tatin de peras con ganache de chipotle
4	Lengua vacuna a la vinagreta	Porchetta en sándwich mediterráneo con focaccia	Cake invertido de piña y especias
5	Kebabs de cordero con pan pita y yogurt	Asado en cocción larga con papas en costra	Cherry skillet cake
6	BBQ Ribs con pan de maíz y coleslaw	Brisket, chorizo y choclo-bacon	Smores pie con crema de canela



7	Morcilla (Casera)	T- Bone steak con ensalada de papa y vainitas	Peanut butter cookie cake con helado
	Chorizos (Caseros)		
	Chinchulines		
	Riñones		
	Mollejas		
8	Tuétano con gremolata	Baby beef con mantequilla de brasas y espárragos al grill	Papillote de banana y coco
	Mini brie con membrillos		
9	Calzone de matambre de cerdo	Ossobuco con polenta y pak-choi	Cinnamon rolls
10	Chile con carne, totopos y jalapeños	Burritos	Muffin de tocino caramelizado
			Oreo-bacon
11	Fatay de pollo	Pollo cítrico asado	Skillet cookie de nutella y chocolate
		Vegetales asados	
12	Hamburguesas de langostinos	Trucha en bloque de sal	Manzanas, uvas y chococrumble blanco
	Palta - mango - zucchinis		
	Yuca y salsa tártara	Stir-Fry de Salmon y noodles	

