

Programas de
Educación Continua



PEC Online



Curso

Cocina Italiana: La Buena Pasta



Aprende diversas recetas de la cocina italiana

Inspirados en las diversas recetas de la cocina italiana, te enseñamos a preparar las técnicas de elaboración de pastas y salsas de esta popular cocina internacional.





Certificación —

Certificado emitido por el
Instituto Le Cordon Bleu Perú





Datos Generales



Inicio

24 de setiembre



Horario

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



Duración

8 sesiones



Modalidad Online

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



Inversión

+ Precio regular: ~~S/800~~
+ Promoción (50% dscto): **S/400**

*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 inscriptos 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.
- + El movimiento bancario (cargo en tarjeta de crédito o cargo en cuenta) aparecerá con el nombre de nuestro proveedor de pagos Flywire.



Nuestra Propuesta

Sesión 1:

- + Masa de pasta al huevo
- + Salsa de tomate (passata)
- + Tortellini de ricotta con ragout de vegetales
- + Rigatoni con espinacas y hongos

Sesión 2:

- + Tagliolini verde con pesto de tomates secos
- + Fussili al fierrito
- + Ñoquis parisinos

Sesión 3:

- + Cavatelli con straccetti alla putanesca
- + Loringhittas in prodo de pesce
- + Trofe aglio olio prezzemolo pepperoncino

Sesión 4:

- + Gnocchi de papa con panna, prosciutto e funghi
- + Gnocchi romano de semola
- + Gnocchi de camote al ragu di funghi

Sesión 5:

- + Lasagna alla bolognese
- + Frittata di pasta con tocino y arvejas

Sesión 6:

- + Fussili tricolor alla arrabiata
- + Nalfatti en salsa rosa y salvia
- + Canelones de bondiola y acelga alla crema de azafrán

Sesión 7:

- + Agnolotti de cangrejo en salsa de salmón
- + Papardelle al nero di sepia, salsa frutti di mare
- + Spaghetti alle vongole

Sesión 8:

- + Raviolones tricolor en salsa de beterraga y gorgonzola
- + Raviolones impresos rellenos de camarones, salsa americana



