

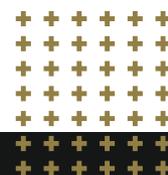




Este curso está diseñado para que el participante aprenda a elaborar diferentes recetas navideñas a través de clases demostrativas, además de una degustación final.

# Elabora prácticas y deliciosas recetas navideñas





## Certificación —

Certificado emitido por el  
Instituto Le Cordon Bleu Perú





# Recetas



## Sesión 1

- + Jamón glaseado con piña
- + Arroz amarillo con cecina y cocona
- + Papas nativas al horno con chimichurri andino
- + Ensalada de quinua y hojas verdes
- + Compota de hongos
- + Chutney de rocoto



## Sesión 2

- + Brazuelo de cerdo relleno de guindones y aromas peruanos
- + Arroz alverjado navideño
- + Puré rústico de loche y calabaza con leche de coco
- + Ensalada de membrillos con queso paria y vinagreta de jamón



## Sesión 3

- + Pavo navideño tradicional criollo
- + Arroz con aceitunas negras y verdes
- + Puré de camote con mamey, tumbo y frutos rojos
- + Ensalada tipo waldorf con chonta y mayonesa de maracuyá
- + Terrina de carne con aromas de rocoto relleno



## Datos Generales



### Inicio

3 de diciembre



### Horario

Martes, jueves y viernes  
de 8:00 p.m. a 10:30 p.m.



### Duración

3 sesiones



### Modalidad

Presencial

Sesiones demostrativas, al finalizar  
cada una se realizará una degustación



### Inversión

+ Precio regular: ~~S/.1,500-~~

+ Promoción (50% dscto): **S/.750\***

(\* Promoción con cupos limitados)

### 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.



