

Curso Intensivo: Cenas Navideñas Prácticas

Duración: 2 semanas – 8 sesiones (4 por semana).

Modalidad: Taller 100% práctico en línea.

Objetivo: Que el participante aprenda a preparar un menú navideño completo y variado para compartir en familia.

Semana 1 – Platos fuertes y acompañamientos

Sesión 1 – Pastas navideñas

- Pasta con champiñones y gratinado de queso.
- Spaghetti verde con poblano y queso crema.
- Penne con jitomate, albahaca y parmesano.

Sesión 2 – Lomos y adobos

- Lomo de cerdo en adobo de guajillo.
- Lomo en salsa de ciruela.
- Lomo a la mostaza y miel.
- Marinado en vino tinto con hierbas.

Sesión 3 – Rellenos navideños

- Relleno tradicional de carne molida con frutas secas.
- Relleno vegetariano con arroz y verduras.
- relleno de carnes frias y frutas

Sesión 4 – Guarniciones clásicas

- Puré de papa con mantequilla y ajo rostizado.
- Ensalada navideña de manzana con nuez.
- Verduras glaseadas en miel y mantequilla.

Semana 2 – Menús completos y postres

Sesión 5 – Carnes rellenas

- Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso.
- Pierna rellena de frutos secos.
- Pavo relleno con jamón y queso.

Sesión 6 – Pastas y guarniciones festivas

- Lasaña navideña con carne y verduras.
- Verduras al gratín con crema.
- Ensalada fresca con nueces y arándanos.
- Papas gratinadas con crema y queso.

Sesión 7 – Postres navideños

- Tronco Navideño
- Panettone de chocolate
- Galletas de jengibre y decoradas

Sesión 8 – Cena completa final

- Montaje de pastas, guarniciones y lomos.
- Decoración de mesa con estilo navideño.
- Presentación de postres en formato de degustación.