



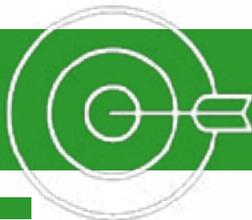
**ISU** universidad

Curso / Presencial

# COCINA NAVIDEÑA

4 sesión - 4 h c/u (16 h en total)

# OBJETIVO



**LOS PARTICIPANTES APRENDERÁN ELABORAR  
DIFERENTES PLATILLOS NAVIDEÑOS**

A través de este programa aprenderás a:

**Elaborar platos fuertes, sopas, guarniciones y postres navideños**

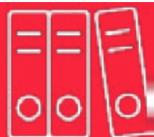
Soy candidato a este programa si:

- 1. Tengo gusto por la panadería, repostería o cocina**
- 2. Este es un programa para todo tipo de personas interesadas en la cocina**
- 3. No requiere conocimientos previos**





# TEMARIO



- Crema de almendras
- Crema de tres quesos
- Sopa de mariscos
- Crema de tomate rostizado
- Bacalao a la vizcaína
- Pavo al vino blanco
- Pierna a la ciruela
- Pierna adobada
- Romeritos
- Chipotles navideños
- Jalapeños rellenos
- Ensalada de manzana
- Ensalada de zanahoria
- Polvorón sevillano
- Suspiros de nuez
- Fruit cake
- Buñuelos
- Ponche navideño



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.