

CURSO DE PARRILLA ARGENTINA

CON NUESTRO CHEF RAÚL FERNANDO PUPPO

AUTÉNTICA
COCINA
ARGENTINA

CALI

OCTUBRE 5 AL 26

CORPORACION CRES



Alta Cocina

ESCUELA DE GASTRONOMÍA CRES

¿QUÉ APRENDERÁS?

Preparar de la mano de un chef argentino experto en esta comida, las delicias más importantes de la PARRILA de este país, donde no solo podrás ver sino hacer tus propias preparaciones.

BIFÉ DE CHORIZO

Este es uno de los cortes a la parrilla más apetecidos de la cocina argentina, este entrecorte (entre costillas) proviene de la parte dorsal de la res, y que se prepara para tener ese toque crocante por fuera y jugoso por dentro que te dejara impactado.

OJO DE BIFÉ

Preparara este corte, que está en la parte alta del lomo de la res con su contenido proteínico sumado al marmoleo de su grasa le otorga sabor, textura, para convertirlo en un plato Premium, si se sabe preparar correctamente.

MATAMBRE

Conocida en Colombia como sobrebarriga, un corte que muchos consideraban un sobrante, paso a ser una de las preparaciones típicas y tradicionales, y que no puede faltar en un buen asado argentino



PROVOLETA

En una barbacoa o asado argentino nunca puede faltar este delicioso plato que se elabora asando el queso, que permite una textura crujiente, salada y un interior suave y blando que se va a derretir en la boca.



Con nuestro chef

RAÚL FERNANDO PUPPO

Chef internacional argentino.

Experto en cocina criolla argentina, miembro de la federación argentina de asadores y de la federación de asadores y parrilleros de Colombia.

Fundador de varias instituciones a nivel internacional, como chef se ha desempeñado liderando restaurantes y actividades académicas en Argentina, Chile, Brasil, Paraguay, Bolivia, y Colombia.

INCLUYE

- 4 CLASES
- TEORÍA Y PRÁCTICA CON EL CHEF
- TODOS LOS INGREDIENTES

CUPOS LIMITADOS

☎316•0430110

