

TALLER DE PARRILLA ARGENTINA

DIA 1

Elaboración embutidos
(se cocinarán el segundo día)

Chorizo y Salchicha parrillera

Elaboración de salsa criolla y
3 chimichurris para (todos los días)

Chimichurri de hierbas frescas

Chimichurri de tomates secos

Chimichurri de hierbas secas (picante)

Salsa criolla

DIA 2

Salchicha parrillera con chimichurri.

Tapa de cuadril (punta de anca) entera
a la parrilla.

Bondiola de cerdo.

Pollo a la parrilla, marinado con romero,
ajo y limón.

Rescodo de vegetales: pimentones,
berenjenas, papas.

DIA 3

Chorizo: al plato

Provoleta, con tomates asados y hojas
verdes

Ojo de bife

Costilla de cerdo

Vegetales asados a la parrilla:
calabacines, papas.

Rescodo: zanahoria, remolacha

DIA 4

Pizza a la parrilla

Elaboración de la masa

Elaboración de la salsa a la parrilla:
tomates asados, pimentón
escalibado, ajos y cebollas asadas, alba-
haca y aceite de oliva.

Choripán (mientras le damos tiempo a la
masa a que leve)

EN EFECTIVO ÚNICAMENTE EN LAS
SIGUIENTES CUENTAS CORRIENTES:

-BANCOLOMBIA: 825-1944056-5

-AVVILLAS: 109-01003-3

-DAVIVIENDA: 406-698294-6

EN OFICINA ÚNICAMENTE CON:

-Tarjetas débito y crédito

-Cheques

INCLUYE:

- Materia prima
- Recetas
- Delantal
- Diploma
- Degustaciones

OTRAS FORMAS DE PAGO:

Tarjeta de crédito no presencial VISA.

Credencial Mastercard y American Express

llamando al (57 2) 556 0666

Pagos Online en: WWW.EGOCALI.COM



100%
PRÁCTICO

¡INSCRÍBETE YA!

ESCUELA
GASTRONOMICA
DE OCCIDENTE

