



AMBROSÍA  
CENTRO CULINARIO

## CURSO CORTO DE GRILL

Fechas: 19 y 26 de enero y 2 y 9 de febrero

Horario: sábados de 09:00 a 13:00 hrs.

Costo: \$8,550.00 IVA incluido

Incluye: materia prima, mandil y gorra.

Introducción básica a la preparación de alimentos en asador de carbón:

- Día 1: Cortes finos de Res, carne para asar de res, hamburguesa de res, salsa y cebollas asadas.
  - Corte fino de res (New York y Ribeye)
  - Carne asada (Sirloin marinado)
  - Cebolla cambray asada
  - Salsa tatemada
- Día 2: Cerdo: Pork Belly entero, lomo de cerdo marinado ligero, chorizo argentino, chistorra española y chimichurri.
  - Pieza entera: Pork Belly
  - Lomo de cerdo en marinado ligero
  - Chorizo y chistorra al carbón
  - Chimichurri clásico
- Día 3: Pollo entero al Carbón, muslos deshuesados al romero limón, papa y betabel envueltos a la ceniza y elote amarillo asado.
  - Pieza entera: Pollo
  - Muslos de pollo en marinado de romero limón
  - Papas y betabel a la ceniza
  - Elote amarillo (dulce) asado



AMBROSÍA  
CENTRO CULINARIO

- Día 4: Camarones y langosta al grill, huachinango zarandeado (pieza entera), vegetales al grill.
  - Camarones y langosta al grill
  - Huachinango zarandeado
  - Parrillada de vegetales al grill