



Las tortillas mexicanas



INIZIO CORSO: mercoledì 2 aprile 2025

durata: 3 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Profumi intensi e gustosi, sapori caratterizzati da spezie ed un sapiente utilizzo del piccante. La **cucina messicana** ha saputo internazionalizzare tantissimi piatti della propria tradizione, portandoli nelle cucine di tutto il mondo, dai burritos, al guacamole passando per i nachos.

Tipica ricetta messicana sono le **tortillas**, di mais, di grano tenero o integrali le tortillas colorate sono un panificato che evoca nella mente festa, convivialità, famiglia, colore e gioia.

Le tortillas possono essere utilizzate in moltissimi modi, ripiene a base di carne, pesce e verdure di alta qualità sapientemente marinate e condite.

Obiettivi:

Il corso intende avvicinare gli appassionati di cucina alla cultura gastronomica messicana, illustrandone i piatti e gli ingredienti più famosi e distintivi, affinché gli amanti di nuovi sapori possano riprodurre nella propria cucina i piatti tipici di questo Paese.

Contenuti:

- Imparare a scegliere le tortillas più adatte ad ogni ricetta
- Creare un rub e una marinatura, per carne bianca e rossa, verdure e pesce
- Realizzare una panatura profumata, comporre una pastella adatta e imparare la giusta tecnica di panare
- Destrutturare una tortillas per creare tapas e abbinare un ripieno adatto
- Conoscere la tecnica dei wrap, creare un burritos
- Preparare un nachos artigianale
- Creare una tortillas adatta alle grigliate
- Abbinare salse tipiche messicane a dressing europei

Calendario

Mercoledì 2 aprile 2025

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 26 marzo 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati di cucina messicana.

Docenti:

[Francesca Santin](#)