

ARCHIVOS SECRETOS

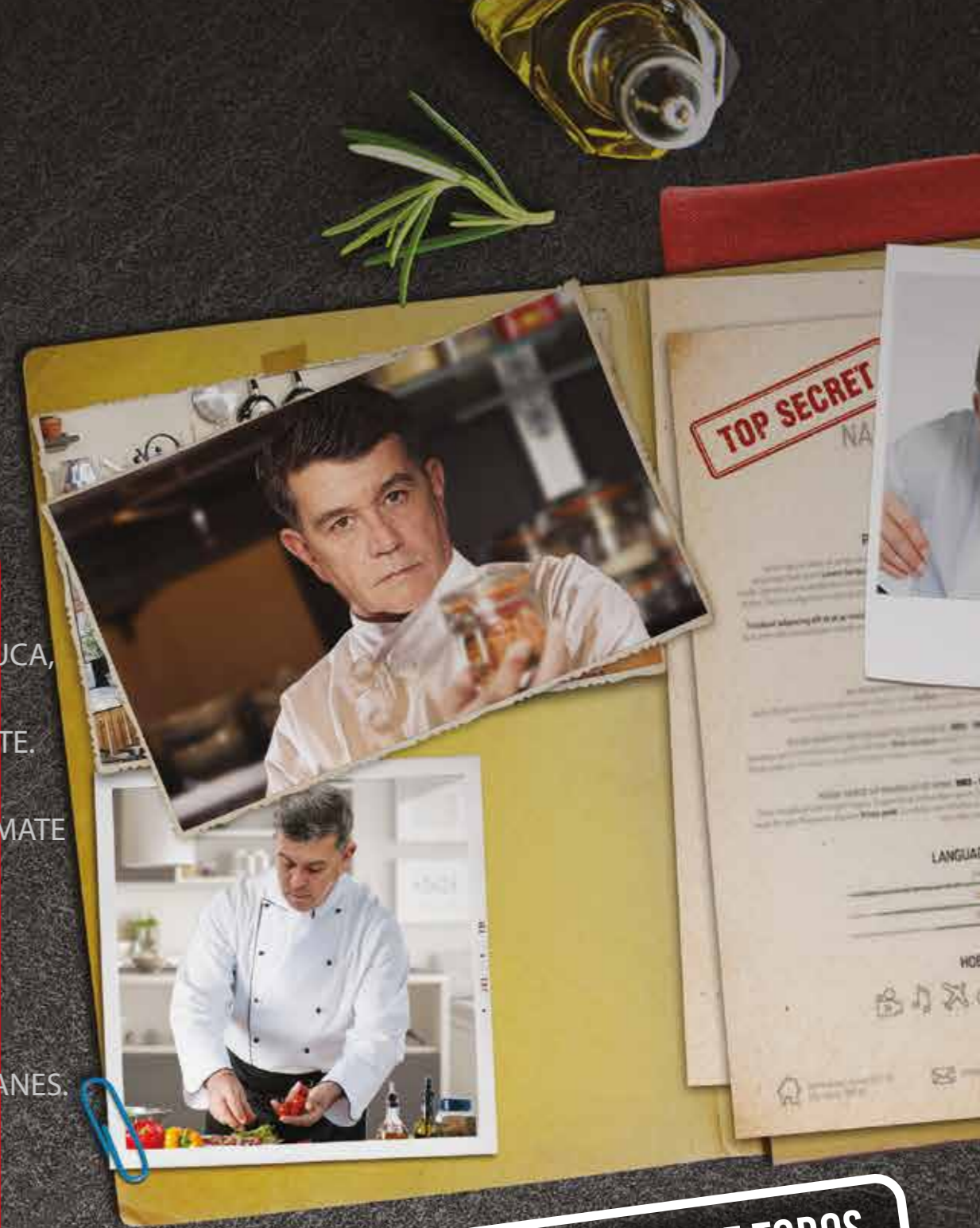
HENRY RICHARDSON

ABRIL

- 1 TIPOS DE QUESOS Y SUS USOS, COMO CONSERVAR, MADURAR, GUARDAR Y RECUPERAR LOS
- 8 PLATOS CON MIX DE QUESOS VARIADOS: PAPAS GRATINADAS, FIDEOS DE QUESO, BONITÍSIMAS, PAN DE YUCA,
- 15 SALSAS A BASE DE QUESO: 4 QUESOS, THERMIDOR, SALSA DE QUESO CON AJÍ, DIP DE QUESO CALIENTE.
- 22 RELLENOS A BASE DE QUESO: RICOTTA-NUECES Y ARÁNDANOS, SALMÓN-RICOTTA, CORDON-BLUE, TOMATE
- 29 UN FONDUE PERFECTO, FLAMBEADOS Y GRATINADOS CON QUESOS: SOPA DE CEBOLLAS, CREMA DE TOMATE.

MAYO

- 6 EMPANADAS Y AFINES A BASE DE QUESO: DE VIENTO, DE VERDE, DE YUCA, ROLLITOS Y WANTANES.
- 13 EL QUESO EN LA COCINA MEXICANA; FRIJOLES REFritos, ENCHILADAS, QUESADILLAS, CHILAQUILES.
- 20 BOLAS DE QUESO VARIADAS: FINAS HIERBAS, 8 PIMIENTAS, AJO-ALMENDRAS- AJÍ-PAPRIKA,
- 27 POSTRES DE QUESO: CHEESECAKES, TARTAS DE REQUESÓN, EMPANADAS DE MEJIDO, PUFF DE



REVELARÁ TODOS, ABSOLUTAMENTE TODOS
LOS MISTERIOS Y TÉCNICAS DE SU COCINA
EN EXCLUSIVOS CURSOS ONLINE

AUSPICIAN:



CON EL APOYO DE:

