

# **PROGRAMA DEL TALLER DE COCINA NAVIDEÑA.**

SEPT. – DIC. 2016.

## **PLATO FUERTE:**

PIERNA DE CERDO CON VIO BLANCO Y CIRUELAS.  
PIERNA DE CERDO MECHADA.  
LOMO DE CERDO ALMENDRADO.  
LOMO RELLENO CON FRUTAS SECAS Y SALSA DE TAMARINDO.  
PAVO AL HORNO  
PAVO RELLENO. (ACCION DE GRACIAS)  
JAMON VIRGINIA.  
JAMÓN A LA MIEL.  
ROMERITOS CON TORTITAS DE CAMARON.  
BACALAO.  
POLLO AL HORNO.  
POLLO GLACIADO A LS HIERBAS FINAS.

## **RELLENOS PARA PAVO:**

RELLENO DE FRUTAS Y NUECES.  
RELLENO DE CARNE Y NUEZ PICADA.  
RELLENO DE TOCINO Y PAPAS.

## **COMPLEMENTOS DEL MENU NAVIDEÑO:**

### **ENSALADAS:**

ENSALADA NAVIDEÑA.  
ENSALADA DE MANZANAS.  
ENSALADA DE PAPAS Y CEBOLLITAS.

### **PASTAS:**

FUSILLI CON RICOTTA.  
ESPAGUETTI AL AJILLO.  
ESPAGUETTI DE FIESTA.

## **PURES:**

PURE DE PAPAS AL PEREJIL.  
PURE DE VERDURAS.  
PURE DE MANZANA.  
PURE DE BATATAS. (ACCION DE GRACIAS)

## **CREMAS:**

CREMA DE VERDURAS.  
CREMA DE PORO Y MANZANAS.  
CREMA DE PORTOBELLO.

## **VARIOS:**

VERDURAS INVERNALES.  
PAY DE CALABAZA. (ACCION DE GRACIAS.)