

#Feliz
DíaPapá

Taller
de parrilla
con: JOSÉ
IGNACIO
QUINTERO
SIERRA

CHEF PRIVADO
ESPECIALISTA EN NUTRICIÓN

Somos
lo que a
Papá
le gusta

Sábado 26 de junio
3:00 p.m.

LIVE

@essagrupoepm

ViveSomos

SOMOS
Grupo EPM

Para el sábado trabajaremos:

1. Aspectos para elegir una buena pieza de carne de res
2. La parrilla como método de cocción
3. Técnica para el corte o proporcionado cárnico
4. El asado y sus Cualidades entre términos de cocción
5. El Servicio y sus acompañamientos.

Ingredientes para el asado:

1 unidad de punta de anca de res.

1 unidad de centro de lomo de res

1 unidad de solomo de res

2 bolsas de carbón natural.

1 unidad paquete de perejil cresco fresco

1 unidad ramo de cilantro fresco

1 paquete de albahaca fresca

Pimienta, Orégano, Laurel, Tomillo, 1 unidad de cebolla cabezona, 1 cabeza de ajo y 1 unidad de pimentón maduro y verde.

Implementos de trabajo:

Cuchillo y tabla. Licuadora, colador, cuchara, pinzas, recipientes. Pita para amarrar.

Ingredientes para elaborar el chimichurri:

Cilantro, Perejil, Albahaca, Pimentón, Cebolla, Ajo, Limón, Vinagre, Laurel, Tomillo y Orégano.