

**Área: COCINA**

**Fecha: sábado 28 de mayo de 2022**

**LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

**Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 16:00 a 20:00



**REQUISITOS DE ACCESO**

---

Se recomienda no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19. Por la política de nuestra escuela es necesario el uso de la mascarilla ya que no podemos respetar la distancia mínima de seguridad. Por la seguridad de todos, su uso es ALTAMENTE recomendable.

**PROPUESTA PROGRAMA**

---

**Cocina de 9:30 a 13:30 horas**

**Hoy comemos fruta**

¿La fruta es aburrida? ¿Se come de postre? ¿Siempre pelada y troceada? Vamos a demostrar que eso no es cierto.

Solemos pensar que la fruta se come al final y siempre de la misma manera, así que, vamos a preparar unos platos en los que la fruta es protagonista junto a productos salados. Terminaremos dando a la fruta una visión totalmente diferente a la habitual con nuestra macedonia, además, de que habremos preparado unos platos frescos y muy apropiados para las fechas calurosas que se nos vienen.

### **Objetivos**

- Repasar la importancia de los productos de temporada
- Conocer elaboraciones creativas donde la fruta es la protagonista
- Repaso de conceptos básicos de cocina molecular

### **Elaboraciones**

- Gazpacho de sandía y melón cantalupo.
- Tartar de atún con guacamole y mango.
- Magret de pato a baja temperatura con frutos rojos y fruta osmotizada.
- Macedonia molecular

### **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

### **MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

### **DURACIÓN ESTIMADA**

---

4 horas

### **TIMMING**

---

De 16:00 a 20:00 horas.

### **PROFESORADO**

---

#### **Miguel López Pulido**

Experto en Tecnología Culinaria

Técnico en Panadería y Masas Fermentadas

Experto en Cocina Molecular

Curso Superior de Pastelería Profesional

Técnico en Repostería y Pastelería de Vanguardia

Técnico en Pastelería Creativa

Técnico en Administración y Dirección de Restaurantes  
(cursando actualmente)

Creador y propietario de la empresa de Chef a domicilio "YO COCINO, TU DISFRUTAS"

Chef ejecutivo en restaurante La Calleja, en Béjar (Salamanca)

Prácticas curriculares en el Café de Oriente.

