



Taller extraprogramático Colegio Inmaculada de Lourdes

"Cocina para todos"

Miércoles 18:30

Link de conexión:

<https://us02web.zoom.us/j/87481261194>

ID de reunión: 874 8126 1194

Código de acceso: 265362





Descripción del taller

Actividad impulsada por el Colegio Inmaculada de Lourdes para toda la comunidad educativa, con la finalidad de crear una instancia de aprendizaje transversal en familia. Para realizar el taller se debe contar con un espacio limpio y seguro en donde el participante pueda ir siguiendo las indicaciones de un instructor de cocina, la modalidad que se utilizara en esta oportunidad es la plataforma zoom, en donde el estudiante podrá ir haciendo las consultas a medida que va avanzando la actividad. La idea es que previo al taller se cuenten con todos los materiales y herramientas solicitado para un buen desarrollo de la actividad. No olvidar que la cocina es un espacio donde pueden ocurrir accidentes, por ende, es de suma importancia prestar los apoyos necesarios (si se requiere) para minimizar las posibilidades.

Les doy la cordial bienvenida a este taller, lo pasaremos increíble y vamos todos a cocinar!!!!



Miércoles 11/agosto

01

Torta de galletas

Ingredientes

5 paquetes de Galletas planas tipo maravilla o vino sin relleno del sabor que quiera.



800 gr. Manjar o mermelada.

Papel plástico tipo alusa o bolsa plástica.



2 naranjas o limón.

2 cajitas pequeñas de Jugo a elección



100 gr Azúcar flor.

1 rallador.

1 fuente para armar puede ser bowl, molde, budinera.

1 cuchara.

1 colador.

1 plato para montar la torta.



Miércoles 18 de agosto

02 Tapaditos

1 pechuga de pollo cocida

400 gr Mayonesa

1 pimiento rojo en lata o cocido

3 huevos duros

1 ciboulette

5 láminas de queso

1 palta

Hojas de lechuga

1 tomate

1 queso crema (opcional)

15 pancitos de tapaditos O una bolsa de pan de molde a elección

Mondadientes

Sal aceite pimienta



Miércoles 6 de octubre

Quesadillas, Tacos y Burritos

Ingredientes:

1 pqte. Tortillas mexicanas

1 Palta

1 tomate

Sal

Aceite

1 Lechuga pequeña

1 taza de choclo cocida

100 gr de carne picada o molida cruda

200 gr. queso en trozo

5 láminas de jamón

pimentón

porotos negros cocidos

arroz cocido

mayonesa





*todos los ingredientes antes mencionados son opcionales, revisen su refrigerador y utilicen lo que mas se pueda.

La herramientas y utensilios que serán necesarios son:

1 sartén con tapa, cuchillo y tabla de picar, plato, cucharas, tenedor y bowls.

Los espero el miércoles



cocinatallervina



cocinataller876@gmail.com



+56949622126