



Taller de Ceviches: Perú, Ecuador y Frescura

3 horas aprox. · Práctico

Viaja por Perú y Ecuador sin salir de la cocina. Preparas ceviche de pescado y de camarón, aprendes a equilibrar acidez, picante y frescura, y te sientas a disfrutar tus platos con patacones, guacamole y una michelada. No necesitas experiencia previa.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Ceviche peruano tradicional de pescado: corte, leche de tigre y equilibrio de sabores.
- Ceviche ecuatoriano de camarón con tomate, cebolla, cilantro y limón.
- Patacones crujientes con guacamole fresco.

ASÍ FUNCIONA

1. Recibir al grupo y presentar los ingredientes y preparaciones.
2. Trabajar el corte del pescado y preparar la leche de tigre.
3. Armar el ceviche peruano y ajustar acidez y picante.
4. Preparar el ceviche ecuatoriano de camarón.
5. Preparar patacones y guacamole.
6. Degustar todo lo preparado y brindar con una michelada.

Tu servicio incluye:

Aproximadamente tres horas de taller participativo. · Guía para preparar dos estilos de ceviche y repetir las técnicas en casa. · Ceviche peruano de pescado y ceviche ecuatoriano de camarón. · Patacones con guacamole. · Una michelada y dos sodas saborizadas por persona. · Degustación de todas las preparaciones.

\$220.000 por persona + IVA del 19%

IVA por persona: \$41.800 · Total por persona: \$261.800