



Alterna en la Noche 2018

Gastronomía – Colombia

| | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Qué es | Para degustar unos exquisitos platos elaborados con recetas y productos típicos de Colombia no tienes que irte hasta allí, ni entrar en un restaurante típico, puedes elaborarlos tú mismo con las técnicas que te darán en este taller, en el que seguro que aprenderás muchas curiosidades sobre la cultura y gastronomía Colombiana. | | |
| Fecha | Turno | Realización | Inscripción |
| | | Viernes 7 de septiembre | Del 5 al 7 de septiembre de 2018 |
| Plazas | 20 | | |
| Horario y acceso | <ul style="list-style-type: none"> • Inicio: 22.00 h. • Fin: 01.00 h. <p>Obligatorio presentar D.N.I. al comienzo de la actividad</p> <p>Se podrá acceder a la actividad hasta un máximo de <u>5 minutos pasada la hora</u> prevista de inicio, por lo que se recomienda llegar al lugar de ejecución de la misma al menos con 10 min. de antelación. Pasado este tiempo, la plaza quedará libre a disposición de otros usuarios, sin derecho a ningún tipo de reclamación.</p> | | |
| Dónde | Distrito Este Centro de Recursos Asociativos C/ Bolivia, 63, 1ª planta | | |
| Programa | <ul style="list-style-type: none"> • Patacón • Ají picante – Salsa picante colombiana • Ají aguacate – Salsa de aguacates colombiana • Ajiaco santafereño • Patatas rellenas colombianas • Capón de Ahuyama – Calabaza rellena • Flan de crema de queso colombiano. • Degustación de las recetas elaboradas. <p>POR RAZONES ECOLÓGICAS VAMOS A INTENTAR NO USAR PLATOS, CUBIERTOS DE UN SÓLO USO. LOS PARTICIPANTES DEBEN DE COLABORAR CON LA LIMPIEZA DE LOS MATERIALES UTILIZADOS. ¡AYUDA A QUE ESTOS CURSOS SEAN MÁS VERDES. !</p> | | |
| Incluye | Todo el material necesario para la realización de la actividad. | | |
| Material | Necesario | El agua del taller se del grifo, si necesitas agua mineral para beber trae tu botella de varios usos para evitar plásticos. | |
| | Aconsejable | Se recomienda llevar delantal o ropa que pueda mancharse. | |
| Proveedor | Asociación "Así es Colombia" | | |
| Observaciones | Sujeto a política de Sanciones recogida en la Normativa de Participación | | |
| Requisitos de Participación | Estar registrado en la Base de Datos de Juventud. De 16 a 35 años . Los menores de edad han de presentar autorización del responsable legal. Ver normativa del programa en www.juventud.malaga.eu | | |