

TALLER DE ELABORACION DE TORTILLAS DE MAIZ Y DE TRIGO

El taller se realizará el SABADO 19 DE OCTUBRE DE 15 A 17 HORAS
(COMENZARA PUNTUAL)

En este taller, se mostrará la elaboración de las tortillas de maíz con el proceso de nixtamalización, la molienda y la elaboración. Asimismo, se mostrará la elaboración de las tortillas de harina de trigo, se enseñará a hacer frijoles refritos y una salsa roja picante simple, compañeros inseparables de las tortillas.

Cada participante podrá degustar las tortillas con su respectivo acompañamiento de frijoles y salsa.

El taller será impartido por Ivonne González y Luz Salgado, pioneras en la elaboración de tortillas de maíz y de trigo en la Argentina. Ambas son cocineras con especialidad en cocina tradicional mexicana. Luz Salgado es especialista en cocina mexicana tradicional a través de su emprendimiento Chac Mool. Ivonne González es de Monterrey, Nuevo León, México. Con su emprendimiento, Tortillas Mexicanas la Regional se ha dedicado a la elaboración de tortillas y platillos mexicanos, así como a la asesoría gastronómica. Ambas son socias de México en Argentina Asociación Civil desde su fundación en 2013 y son entusiastas promotoras de la Gastronomía Mexicana en la Argentina.

El taller se realizará en la Escuela de Cocina de Belgrano, en la Avda. Congreso 2531, lugar elegido por su estupenda ubicación y conectividad con varios medios de transporte (Subte D, muchas líneas de colectivos) .

El taller tiene un costo de \$ 700 por persona. **La reserva de cupo sólo se hará efectiva mediante el pago total de la misma, ya sea por transferencia bancaria o depósito realizado ANTES DEL 11 DE Octubre . No podrán asistir las personas que se presenten espontáneamente en el lugar, sin haber abonado el importe correspondiente de forma anticipada. Esto nos permite una mejor organización, gracias por su comprensión.**

Los datos para transferencia son los siguientes:
CBU 0070133030004016814944 a nombre de Ana Cecilia Pujals.
Corresponde al Banco Galicia.

Una vez realizada la transferencia, les rogamos su confirmación mediante envío de comprobante al correo sazonmexicomendarac@gmail.com o por whatsapp al 1554927413 mencionando su nombre y apellido.

Si deseas hacer tu pago en efectivo, te rogamos comunicarte por whatsapp con Nacho Legarreta al 1531442392 para combinar.

Importante: La fecha límite de pago nos permite organizarnos mejor y a esa fecha saber si contamos con vacantes. Si antes de esa fecha el taller está completo y se siguen recibiendo reservas, haremos una lista de espera por si hay alguna cancelación. En caso de no contar con vacantes a la fecha de vencimiento de las cancelaciones, se asignará el lugar, si no se alcanza el cupo, se hará la devolución del importe total al número de cuenta que nos indiquen.

Por otro lado, las cancelaciones sólo se harán válidas hasta el martes 15 de Octubre por la noche, en ese caso devolveremos el importe total de la reserva de cupo. Después de esa fecha sólo se podrá devolver el 50% ya que los recursos ya se asignaron para la compra de los insumos necesarios.

Asimismo, es importante comentarles que nuestra Asociación emite factura para cada participante. Para ello será necesario contar con el cuil respectivo, mail para enviarla, y número de teléfono.

SI DESEAN INFORMACION ADICIONAL, LES ROGAMOS ESCRIBIR AL MAIL sazonmexicomemarac@gmail.com CON EL ASUNTO: MAS INFORMACION DEL TALLER, ASI LES PODEMOS DAR PRONTA RESPUESTA PUNTUAL Y PERSONALIZADA A SUS DUDAS.

Gracias!

Equipo de Sazón México de México en Argentina Asociación Civil.

Sazón México es una iniciativa impulsada por *México en Argentina Asociación Civil* que asocia a personas y empresas vinculadas a la gastronomía mexicana para desarrollar, promover y difundir sus sabores en Argentina. Nos proponemos poner en valor a la cocina mexicana en Argentina, toda vez que es Patrimonio de la Humanidad, y una de las gastronomías extranjeras más apreciadas por los argentinos.