



PESCADOS Y MARISCOS

PLAN CURRICULAR

CLASE 1

-CEVICHE VARIOS

CLASE 2

-ARROZ CON MARISCOS
-CHAUFA DE MARISCOS
-CHOROS A LA CHALACA

CLASE 3

-SUDADO DE PESCADO
-PARIHUELA
-CHILCANO

CLASE 4

-JALEA MIXTA
-CHICHARRÓN DE PESCADO
-CONCHITAS A LA PARMESANA

CLASE 5

-PULPO AL OLIVO
-CHUPE DE CAMARONES
-BROCHETAS DE PESCADO

CLASE 6

-PAELLA DE MARISCOS
-ANTICUCHOS DE PESCADO

CLASE 7

-CALAMARES RELENOS
-PESCADO A LA CHORRELLANA

CLASE 8

-PESCADO A LO MACHO
-COCTEL DE LANGOSTINOS
-PESCADO EN TEMPURA

CLASE 9

-PESCADO CON PIÑA
-TALLARIN SALTADO CON
PESCADO
-PESCADO AL VAPOR

CLASE 10

-TIRADITOS
-ARROZ A LA CHICLAYANA CON
MARISCOS

CLASE 11

-ARROZ CON CONCHAS NEGRAS
-TALLARIN SALTADO DE PESCADO
-TALLARIN CON MARISCOS

CLASE 12

-RISOTO DE CALAMARES EN SU
TINTA
-CEBICHE SIPAN
-PULPO A LA PARRILLA

CLASE 13

-EXAMEN FINAL
-ENTREGA DE CERTIFICADO