

## Curso "Pescados y mariscos en la cocina mexicana"

### Temario general

#### Primera sesión

- Ceviche mixto
- Pescado en costra de chiles secos
- Enchiladas rellenas de camarones

#### Segunda sesión

- Empanadas de mariscos
- Chilpachole de jaiba
- Pescado en salsa de poblano

#### Tercera sesión

- Jaibas rellenas
- Quiche de camarones al chipotle
- Chile ancho relleno de camarones

### Introducción

Pescado fresco, marchanta traigo  
cómprame usted  
sábalo gordo, que asao al horno  
resuaves ganas da de comer  
cuatro ensartas solo quedan  
convéznase mire usted  
y esta gran lisa con hueva  
que ni quisiera vender  
pero a ver qué voy a hacer  
quiero cuarenta, por este sargo  
que en caldo largo, rico estará  
y esta ventrecha, pa' la parrilla  
por veinte fierros suya será  
me da usted treinta por esta lisa  
con hueva y todo, no hombre qué va  
pues simplemente voy a explicarle  
mire el trabajo que da calar  
ahora lo verá.

Fragmento "Los pescadores" en La vida es más sabrosa, Museo Nacional de las Culturas Populares, México, 1985.

### Dirigido a

Público en general.

### Objetivo

Aprender a preparar diferentes platillos con pescados y mariscos mexicanos para incentivar el consumo de este importante producto nacional.

### Ponente

Chef Jared Marines Cruz

**Fecha**

27, 28 y 29 de abril de 2010

**Horario**

9:00 a 13:00 horas

**Donativo**

\$1,850.00

**CV**

- Licenciatura en gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana.
- En 2002 se desempeñó como Chef en el restaurante Arab Diwan.
- De 2002 a 2006 fungió como Chef de eventos especiales en el restaurante Al Andalus.
- Es propietario de una distribuidora de productos alimenticios.
- Ha impartido diversas clases en instituciones como:
  - o Universidad del Claustro de Sor Juana
  - o Instituto Culinario Ambrosía
  - o Escuela Culinaria Internacional
  - o FES Iztacala de la UNAM
  - o Además de ponencias en expos y ferias.
- Ha recibido diferentes premios en concursos y festivales por su destacada participación.
- Actualmente es subdirector de programas de gastronomía y profesional asociado en administración de negocios de alimentos y bebidas de la UCSJ.

Banco Bancomer

Convenio CIE: 799688

Fundación Herdez

Referencia y concepto solicitarlo, a Fundación Herdez

Informes e Inscripciones:

Fundación Herdez

Seminario 18

Centro Histórico

México 06060 D.F.

5522 8860 5522 5544

fax. 5491 1557

[fundacion@herdezdel fuerte.com](mailto:fundacion@herdezdel fuerte.com)

[www.fundacionherdez.com.mx](http://www.fundacionherdez.com.mx)

La fundación se reserva el derecho de cancelar o posponer el curso si no tiene el cupo requerido.