



LCB MÉXICO

Ciudad De México, Lunes 31 De Mayo De 2010

“GASTRONOMÍA MEXICANA DEL SIGLO XIX”

Participante: LE CORDON BLEU MÉXICO, UNIVERSIDAD ANÁHUAC NORTE Y LA DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO.

El pasado 22 de Mayo del 2010 la Delegación Miguel Hidalgo realizo el evento “Gastronomía Mexicana del Siglo XIX” en conjunto con Le Cordon Bleu México y la Universidad Anáhuac Norte inaugurado por el Delegado Demetrio Sodi.

Se presento una degustación de comida mexicana del Siglo XIX para invitados y vecinos de la Delegación realizada por el Chef Arnaud Guerpillon, Chef Raúl Martínez, Chef Carlos Santos y su equipo de asistentes. A este evento nos acompaño el Lic. Luis Javier Alvarez Alfeiran-*Director General de LCB México* y el Lic. Francisco Madrid Flores- *Director de la escuela de Administración Turistica de la Universidad Anáhuac Norte* y distintas personalidades del medio político y gastronómico.

El evento fue cubierto por medios de prensa nacional e internacional (TELEVISA, CANAL 28, PERIODICO REFORMA, ETC).

➤ **Menú:**

Chiles Jalapeños rellenos de Picadillo, Chalupitas de cochinita pibil, Tamal de frijol y queso bañado en salsa de flor de calabaza, Esquites Mestizos, Sopa de pepita verde acompañada de camarones rellenos de lomo de cerdo en adobo, Tostadas de ceviche de pescado bicentenario, Pastes de pato en amarillito, Marlín marinado en achiote sobre pan de epazote, salpicón de venado, macarrones de rompopo, jiricaya de piñon rosa, tejas de amaranto y pepitas, tamales dulces de piña.

Para mayores informes sobre cursos y programas contáctanos al:
56270210 X 7132 y 7913 alan.valdez@anahuac.mx y smayen@anahuac.mx

“MENÚ GASTRONOMÍA MEXICANA DEL SIGLO XIX” por Le Cordon Bleu México.





LCB MÉXICO

Mexico City, May 31 2010

On May 22, 2010 Miguel Hidalgo delegation conducted the event "XIX Century Mexican Cuisine" in conjunction with Le Cordon Bleu Mexico Universidad Anahuac and North inaugurated by the Deputy Demetrio Sodi.

It presented a tasting of nineteenth century Mexican food for guests and residents of the delegation made by Arnaud Guerpillon Chef, Chef Raul Martinez, Chef Carlos Santos and her team of assistants. In this event we accompany Mr. Luis Javier Alvarez Alfeiran LCB-Director General of Mexico and Mr. Francisco Madrid Flores, Director of the School of Tourism Administration from Universidad Anahuac Norte and various personalities from political and gastronomic.

National and international media covered the event

➤ Menu:

Jalapeno peppers stuffed with picadillo, chalupitas of roasted suckling pig, Tamal of bean and cheese bathed in a sauce of squash blossoms, "esquites Mestizos", green nugget soup accompanied by shrimp stuffed with marinated pork tenderloin, Bicentennial ceviche tostada, "Amarillito" duck pie, Marlin marinated in achiote on pazote bread, "salpicón" deer, eggnog macaroni, jiricaya of pink pinion, amaranth tiles and nugget, pineapple tamale.

For more information on courses and programs contact us at:

LCB MEXICO

56270210 X 7132 y 7913

alan.valdez@anahuac.mx

smayen@anahuac.mx