**EL CENTRO COMERCIAL AROUSA ACOGE UN TALLER GRATUITO DE COCINA MEXICANA**

**Mañana jueves, a partir de las 19:30 h., en el Aula de Cocina de la segunda planta**

**Con entrada libre hasta completar aforo, los asistentes aprenderán a elaborar guacamole, burritos con carne picada y unas galletas típicas mexicanas**

**Vilagarcía, 2 de marzo de 2016.-** El Centro Comercial Arousa imparte **mañana jueves**, a partir de las **19:30 h.,** un nuevo taller de cocina mexicana, dentro del ciclo **Recorrido gastronómico por América Latina**, que se centrará en la elaboración de un menú completo con platos típicos del país, utilizando ingredientes característicos como los frijoles, la harina de maíz y los pimientos en todas sus variedades.

El curso, de carácter gratuito y abierto al público hasta completar aforo, estará impartido por Óscar Vidal, chef del Asador O Pazo (Padrón), quien mostrará al público técnicas culinarias y trucos para sacar el máximo partido a la cocina mexicana.

Los sabores fuertes, la diversidad de colores y la meticulosidad con la que se elabora cada receta serán los protagonistas de la jornada, que arrancará con la elaboración de **guacamole**, una salsa preparada a base de aguacate, tomate y limas, perfecta para acompañar nachos y ensaladas. A continuación, se cocinará **burritos mexicanos** con carne picada, uno de los platos más populares del país, que consiste en una tortilla de trigo enrollada y rellena con carne asada y frijoles refritos. Para finalizar el menú con un postre, los asistentes aprenderán a elaborar unos exquisitos **pemoles**, con forma de rosquillas y elaborados con harina de maíz.

Las recetas estarán disponibles una vez finalizada la sesión en la página web del centro [www.ccarousa.com](http://www.ccarousa.com).

Para más información o petición de entrevistas:

info@atlanticacomunicacion.com

986 26 06 80

Saludos.

Gabinete de prensa.