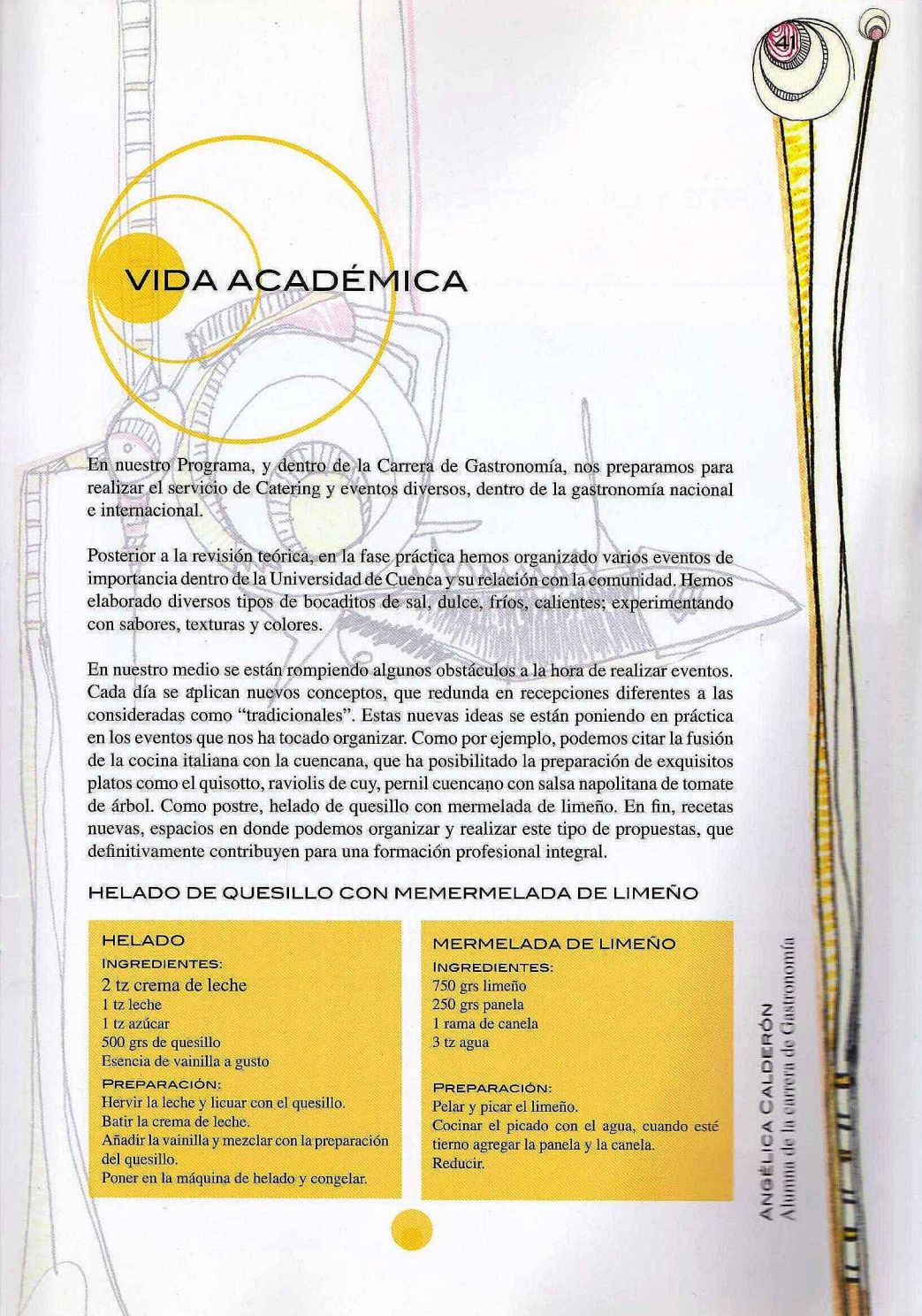




VIDA ACADÉMICA

En nuestro Programa, y dentro de la Carrera de Gastronomía, nos preparamos para realizar el servicio de Catering y eventos diversos, dentro de la gastronomía nacional e internacional.

Posterior a la revisión teórica, en la fase práctica hemos organizado varios eventos de importancia dentro de la Universidad de Cuenca y su relación con la comunidad. Hemos elaborado diversos tipos de bocaditos de sal, dulce, fríos, calientes; experimentando con sabores, texturas y colores.

En nuestro medio se están rompiendo algunos obstáculos a la hora de realizar eventos. Cada día se aplican nuevos conceptos, que redundan en recepciones diferentes a las consideradas como “tradicionales”. Estas nuevas ideas se están poniendo en práctica en los eventos que nos ha tocado organizar. Como por ejemplo, podemos citar la fusión de la cocina italiana con la cuencana, que ha posibilitado la preparación de exquisitos platos como el quisotto, raviolis de cuy, perrito cuencano con salsa napolitana de tomate de árbol. Como postre, helado de quesillo con mermelada de limeño. En fin, recetas nuevas, espacios en donde podemos organizar y realizar este tipo de propuestas, que definitivamente contribuyen para una formación profesional integral.

HELADO DE QUESILLO CON MERMELADA DE LIMEÑO

HELADO

INGREDIENTES:

2 tz crema de leche
1 tz leche
1 tz azúcar
500 grs de quesillo
Esencia de vainilla a gusto

PREPARACIÓN:

Hervir la leche y licuar con el quesillo.
Batir la crema de leche.
Añadir la vainilla y mezclar con la preparación del quesillo.
Poner en la máquina de helado y congelar.

MERMELADA DE LIMEÑO

INGREDIENTES:

750 grs limeño
250 grs panela
1 rama de canela
3 tz agua

PREPARACIÓN:

Pelar y picar el limeño.
Cocinar el picado con el agua, cuando esté tierno agregar la panela y la canela.
Reducir.