



# CPA EN VIVO

COCINA EN FAMILIA / CUISINE EN FAMILLE

*la clase será en español*

*la recette sera en espagnol, aux enfants de traduire!*

SÁBADO 15 DE AGOSTO / SAMEDI 15 AOÛT

"CRÊPES D'ARTISTE"

avec JOSEFINA VICUÑA DE LA FUENTE

Chef en Manutara



Entrez ICI

Entrar AQUÍ



18H30  
GRATUIT





# CPA EN VIVO

## INGREDIENTES / INGRÉDIENTS:



Para los panqueques / pour les crêpes:

- $\frac{1}{3}$  taza harina de arroz /  $\frac{1}{3}$  tasse farine de riz
- 1 huevo / 1 oeuf
- $\frac{1}{2}$  cucharada cúrcuma /  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe de curcuma
- $1\frac{3}{4}$  taza leche de coco /  $1\frac{3}{4}$  tasse lait de coco
- aceite de maravilla / huile de tournesol

Relleno / remplissage

- 1 zanahoria pelada y picada / 1 carotte pelée et coupée
- 1 rábano japonés / 1 radis japonais
- 4 cebollines picados / 4 oignons nouveaux coupés
- 1 ají verde / 1 piment vert
- 1 taza de cilantro / 1 tasse de coriandre
- 1 taza hojas de albahaca / 1 tasse feuilles de basilic
- $\frac{1}{4}$  taza hojas de menta /  $\frac{1}{4}$  tasse feuilles de menthe
- Dientes de dragón / pousses de soja



# CPA EN VIVO

## INGREDIENTES / INGRÉDIENTS:



Para la salsa / pour la sauce

- 2½ taza jugo de limón / 2½ tasse jus de citron
- 1½ cucharada aceite de sésamo / 1½ cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cucharada de azúcar / 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cucharada de vinagre de arroz / 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cucharada de soya / 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cucharada de jengibre rallado / 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 1 chile rojo picado / 1 piment rouge coupé
- 1 diente de ajo aplastado / 1 gousse d'ail écrasée
- ½ cucharada de sal / ½ cuillère à soupe de sel