



Clase de cocina dominicana

País: República Dominicana.

Ciudad: Punta Cana.

Precio agencia:

Taller de sancocho: Adultos desde \$110 USD, Niños desde \$70 USD

Taller de chillo: Adultos desde \$110 USD, Niños desde \$75 USD

Taller de langosta caribeña: Adultos desde \$140 USD, Niños desde \$140 USD

*precio varía según la fecha de viaje. *

Detalle: En esta clase de cocina en Punta Cana aprenderán a elaborar recetas caribeñas como pescado chillo o sancocho borracho. ¡Se convertiran en auténticos chefs dominicanos!

Duración: 3hrs.

INCLUYE:

- ✓ Recogida y traslado de regreso al hotel.
- ✓ Chef en español.
- ✓ Ingredientes y material de cocina necesario para elaborar las recetas.
- ✓ Degustación de los productos elaborados.
- ✓ Agua y refrescos.

NO INCLUYE:

- ✗ Ningún servicio no especificado.

ITINERARIO:

A la hora indicada pasaremos a recogerlos por su hotel de Punta Cana para dirigirnos a un centro gastronómico situado en el este de la República Dominicana.

Ataviados con el delantal, seguiremos las instrucciones del chef para elaborar una típica receta dominicana. Les explicaremos todos los pasos a seguir y comentaremos también la importancia de la calidad de los ingredientes. ¿Qué tal les saldrá el plato? ¡Seguro que irresistible!

Concluida la clase práctica, llega el momento de probar los platos que hemos preparado. Tomaremos asiento y disfrutaremos de estos manjares acompañados por refrescos o agua, según prefieran. Tras dos horas y media de actividad, nos despediremos dejándolos en su hotel de Punta Cana.

Menú

¿Qué plato estrella de la gastronomía dominicana quieren cocinar? Pueden optar por el típico sancocho, una sopa que se prepara con carne, legumbres y tubérculos o un plato de pescado chillo.

Si lo prefieren, también podemos optar por preparar una típica langosta caribeña. ¿Saben cómo se pescan estos mariscos? Mientras les contamos numerosas curiosidades, aprovecharemos para preparar una receta de langosta con vegetales típicos como el plátano o la yuca. ¡Delicioso!

Días y horarios

Dependiendo del día que elijan, deberán tener en cuenta que los platos varían:

- Lunes, miércoles y viernes: se cocinará el pescado chillo.
- Martes: realizaremos sancocho.
- Jueves: cocinaremos la langosta caribeña.

NOTAS ADICIONALES.

Cuando reservar: Puedes reservar hasta 18 horas antes si quedan plazas. Reserva ya y asegura tu plaza.

Accesibilidad: Accesible en silla de ruedas. Es necesario indicarlo en la reserva.

Mascotas: No permitidas.

Horarios tentativos: 17:00 horas.

Punto de encuentro: Hotel de punta cana.

Idioma: Español y otros idiomas.

Solicita tus cotizaciones presionando el icono de WhatsApp.