**Un curso ideal en Fundación Herdez para esta Cuaresma**

**Ciudad de México, a 03 de abril de 2019.-** Los próximos 9, 10 y 11 de abril,Fundación Herdez realizará el curso *Del mar tu mesa* en su sede ubicada en el Centro Histórico de la CDMX, en el cual el chef Víctor Hugo Cabrera Carrilla enseñará a los asistentes diversas recetas originarias con productos provenientes de las costas mexicanas.

*Del mar a tu mesa* estará dividido en tres sesiones. En la primera, el chef abordará cuatro recetas: escabeche de marlin; chilpachole de jaiba; pescado tikin-xic (lobina rayada), y mixiotes de mariscos. Durante la segunda, los asistentes aprenderán a preparar un *mousse* de callo de hacha; sopa de albóndigas de robalo; medallón de atún con amaranto y salsa de miel de maguey al chipotle, así como crepas de mariscos en chile pasilla con tamarindo.

El curso también incluirá un visita la Nueva Viga, la central de pescados y mariscos más grande de México y la segunda del mundo, lugar que abastece a miles de restaurantes de la capital con productos frescos provenientes de distintas latitudes, que forman parte de algunos de los platillos más característicos de la gastronomía mexicana. El 12 de abril se realizará una degustación especial para los asistentes en la sede de la Fundación.

El costo del curso será de $3,000 pesos mexicanos por persona. El cupo es limitado.

Para más información, sigue nuestras redes sociales:

* [Facebook](https://www.facebook.com/Fundaci%C3%B3n-Herdez-AC-187297011323266/)
* [YouTube](https://www.youtube.com/channel/UCDWei_PNViQ4M0BopdMGUHA)

**Acerca de Fundación Herdez**

Fundación Herdez, A.C. es una asociación filantrópica sin fines de lucro que fue creada para brindar un servicio a la sociedad civil de nuestro país. Fue fundada en la Ciudad de México en 1988 por don Enrique Hernández-Pons. La sede se encuentra en el Centro Histórico y su campo de acción abarca toda la República Mexicana. Sus objetivos responden a una visión institucional cuya misión y estrategias están orientadas a la realización de proyectos sociales, educativos, culturales, científicos y tecnológicos en el campo alimentario.

**CONTACTO DE PRENSA**

Cristina Peña

cristina.p@another.co