

Cursos 2024

IRIACASTRO

# CURSO DE CREMAS NAVIDEÑAS



*Para dar la bienvenida*  
*Yogurt de foie con gelée de Oporto*  
*y espuma de parmesano*  
\*\*\*\*

*Veloutté de espárragos verdes con brotes tiernos, huevo*  
*poché y trufa*  
\*\*\*\*

*Para seguir*  
*Sopa de cebolla a la francesa con queso gruyere y canela*  
\*\*\*\*

*Crema de calabaza y parmesano con setas de temporada*  
*y codorniz*  
\*\*\*\*

*Crema parmentier con ñoquis de patata, mini puerros y*  
*aceite de trufa*  
\*\*\*\*

*Crema de maíz dulce y langostinos*  
\*\*\*\*

*Crema de coliflor con curry y mantequilla salada*  
\*\*\*\*

*Crema de castañas con vieiras, manzana y bacon*

20  
sep

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: 165 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: viernes 20 de septiembre de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

[www.iriacastro.com](http://www.iriacastro.com)