

Cursos 2024

IRIACASTRO

CURSO DE PRODUCTOS DE LA HUERTA



Para dar la bienvenida

Crema de tomate con sándwich de queso fontina y trufa

EClafoutis de espárragos verdes con tosta de pan

Para seguir

Ravioli de espinacas, queso y huevo de codorniz con crema de espárragos verdes

Menestra de verduras de temporada con setas y muselina de patata

Alcachofas rellenas de ragú de cigalas en su jugo gratinadas con queso brie

Canelón de berenjena con escalivada, tomate y ventresca de bonito confitada, pesto y teja de parmesano

Rabo de ternera estofado al vino tinto con raviolis de calabaza y crema de salvia

23
oct

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 170 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: miércoles 23 de octubre de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

www.iriacastro.com