

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 museli-  
na de patata*

\*\*\*\*

*Alcachofas rellenas de ragú de cigalas en su jugo grati-  
nadas con queso brie*

\*\*\*\*

*Canelón de berenjena con escalivada, tomate y ventres-  
ca 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](mailto: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](http://www.iriacastro.com)