



CURSO DE ARROCES







Arroz seco de verduras mar y montaña Arroz bomba Calasparra ****

Arroz negro en paella con choquitos y ali oli de leche Arroz bomba Illa de riu ****

Arroz caldoso con bogavante
Arroz Carnaroli

Arroz meloso de albahaca y parmesano con jugo de marisco y gambones Arroz bomba -Albufera. Molino Roca ****

Risotto de boletus Edulis con aceite de naranja, piñones y azafrán Arroz Arborio

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

Precio por persona: 165 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: sábado 26 de octubre de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

26 oct