

# CURSO DE ESCABECHES NAVIDEÑOS



*Para dar la bienvenida*

*Ensaymado de salmón marinado con mozzarella a las finas hierbas*

\*\*\*\*

*Para seguir*

*Escabeche de pavo con flan de pimientos del piquillo y ensalada verde*

\*\*\*\*

*Escabeche de codorniz de las Landas con cebolla confitada a la granadina*

\*\*\*\*

*Ensalada de escabeche de perdiz con granada y vinagreta de mostaza y miel*

\*\*\*\*

*Ensalada de salmón ahumado y salmón escabechado con culis de tomate y brotes tiernos*

\*\*\*\*

*Caballa en escabeche con tempura de cebolla y espárragos verdes*

\*\*\*\*

*Escabeche de bonito con setas escabechas y virutas de queso manchego*

\*\*\*\*

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: jueves 3 de octubre de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

3  
oct