

Cursos 2024

IRIACASTRO

# CURSO DE RECETAS ESPECIALES PASTA



*Para dar la bienvenida*

*Bombón de chocolate blanco y foie con reducción de PX*

\*\*\*\*

*Ravioli de maíz con aceite de vainilla*

*Raviolis de gambas con verduritas de temporada y salsa de marisco*

\*\*\*\*

*Lasaña de langostinos, setas y espárragos blancos con vinagreta de tomate*

\*\*\*\*

*Agnolottis de habitas verdes y mascarpone con salsa de curry*

\*\*\*\*

*Ravioli de bogavante, estragón y muselina de vieiras con salsa de trufa*

\*\*\*\*

*Tortellini de setas con velouté de lentejas Puy y aceite de trufa blanca*

*Suprema de pularda con ravioli de foie y setas*

17  
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: *jueves 10 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)