

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

Para seguir

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!

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