

CURSO DE ARROCES DE IRIA CASTRO



Bueno, creo que poco más puedo decir sobre esta exquisitez de nuestra gastronomía... Ya sabéis que tengo debilidad por los arroces, y que posiblemente son mi plato estrella. iiiNo os lo perdáis!!!



Platos que prepararemos:

Arroz seco de verduras mar y montaña

Arroz negro con ali oli de leche

Arroz caldoso de bogavante

Arroz meloso de albahaca con jugo de marisco y langostinos

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

10
nov

¡Apúntante ya en el 669 049 854 o en el mail catering@iriacastro.com!

Precio por persona: **170 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **domingo 10 de noviembre de 2019 de 10:30 hrs a 15:30 hrs**. iiiA las **14:30 h** realizaremos la **cata!!!** Cursos **presenciales** con un **máximo de 9 alumnos**.