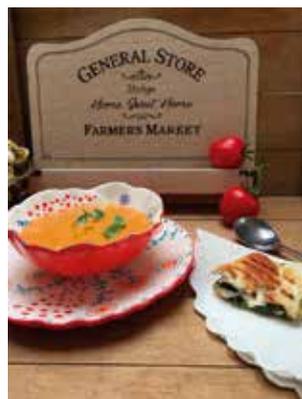


CURSO DE CREMAS

Una buena crema es el complemento ideal de un almuerzo, su carta de presentación. Por eso es tan importante aprender a prepararlas bien. En este curso compartiré algunas de mis recetas de cremas favoritas. ¡iiiOs va a encantar!!!



Cremas:

Crema fina de celeri con avellanas tostadas, trufa y scones de queso

Crema de coliflor al curry con mantequilla salada

Crema de langostinos e hinojo con nata doble y croustones de pan

Crema de calabaza con mousse de queso azul y pan de especias

Crema de tomate con un mini sándwich de queso italiano y trufa

Jugo de espárragos verde con cremoso de mascarpone, habas baby y trufa y vieira a la plancha

Consomé de cebolla con ravioli de queso fontina

29
nov

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

Precio por persona: **145 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **29 de noviembre de 10:30 hrs a 15:00 hrs**. Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos**.