

CURSO DE ENSALADAS FRÍAS Y TIBIAS

Prepararemos todo tipo de ensaladas: de pasta, cereales, hojas verdes aprendiendo a realizar distintas y sorprendentes vinagretas, aliños, marinadas y cremas. Platos ideales para disfrutarlos durante todo el año!!



Para empezar:

Mini cazuelita de ensalada cesar con crostones de pan y parmesano.

Poke de atún con aguacate, huevas de masago, ensalada verde y mini pepino.

Escabeche de codorniz de Bréscse con micro mezclum y cebolla caramelizada a la granadina.

Ensalada de dos salmones, ahumado y escabechado con espuma de tomate y vinagreta de tomate.

Canelón de berenjena con ventresca de bonito, escalivada, pesto y Micro mezclum y flores.

Ensalada de pasta fresca con aceite de zanahoria, carabineros y setas de temporada.

Ensalada de pollito bebé con guacamole, pimientos rojos asados y sésamo.

Ensalada de bogavante con crema de mostaza y lima, papaya y micuit de foie.

Ensalada de confit de pato con crema de erizos de mar, vinagreta de tomate y puerro crujiente.

12
mar

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

Precio por persona: **145€ IVA incluido**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Jueves 12 de marzo de 10:00 hrs a 15:00 hrs**. Almuerzo de todo lo cocinado en el salón del obrador de cocina. Cursos **presenciales** con un **máximo de 9 alumnos**.