

CURSO DE CREMAS CON SUS GUARNICIONES + SCONES

Son el plato de cuchara por excelencia: versátil, saludable, reconfortante... En este curso, aprenderemos infinidad de trucos para hacer las cremas más originales y exquisitas. En total, 7 recetas diferentes con sus guarniciones. ¡A qué esperas!



Platos que prepararemos

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

Sopa de ajo con ravioli de yema de huevo y queso idiazabal

29
feb

¡Apúntante 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: **Sábado 29 de febrero 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**.