

CURSO DE PASTELES, EMPANADAS, TRENZAS Y PIES

¡Bueno bueno bueno! ¡Esto es un espectáculo! Aquí tenéis los platos que haremos en el curso de pasteles, empanadas (atención a la que os tengo preparada), trenzas y pies del día 21 de febrero. 9 recetas absolutamente irresistibles, ideales para cualquier ocasión, que harán las delicias de vuestros invitados. ¡Perderse este curso es un pecado!



Para dar la bienvenida:

Mini scones de cebollino y Gruyere

Tarta fina de queso de cabra, tomillo y calabacines

Delicioso pastel de salmón ahumado, rúcula y eneldo con sablé de yogurt

Para seguir:

Empanada Gallega de zamburiñas

Trenza hojaldrada de cebolla caramelizada, setas y Gorgonzola

Tatin de tomate con ventresca de bonito y sablé de parmesano

Para terminar:

Exquisito pie de gambas y vieiras

Pastel muy crujiente de cordero, queso feta y espinacas

Pie de frambuesas, pasta dulce, lima y chocolate blanco

21
feb

¡Apúntate 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: **Viernes 21 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**.