

CURSO DE MONTADITOS Y HAMBURGUESAS

He querido dar mi toque personal a hamburguesas y montaditos, utilizando productos de la máxima calidad, ingredientes nuevos e interesantes trucos para enriquecer las recetas y hacerlas irresistibles.



Para dar la bienvenida:

Montadito trufado con huevo de codorniz y jamón ibérico

Croissant caliente con jamón , crema mornay y queso Gruyere

Mini montadito de steak tartare con yema de huevo de codorniz

Para seguir:

Mini hamburguesitas de salmón con crema de mostaza, miel y eneldo, rábano picante y aguacate

Filete Ruso con salsa barbacoa muy especiada, brioche buns con semillas de amapola y patatas chips

Hamburguesa de atún con pepino agridulce , siso verde y soja

Hamburguesa de pollo gratinada con queso Gorgonzola , tomate seco y pesto

Hamburguesa de pato con foie, cebolla caramelizada y mayonesa de mostaza con pan vienés

8
feb

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: **8 de febrero de 10:00 hrs a 15:00 hrs**. Degustación de platos a partir de las **14:30 hrs**. Cursos **presenciales** con un **máximo de 9 alumnos**.