

# CURSO DE RECETAS VEGANAS

Tantas veces me habéis pedido recetas veganas que aquí las tenéis. Este curso de cocina Vegana es muy especial. ¡Las recetas que os he diseñado son distintas, llenas de sabores y espero os gusten tanto como a mí!



## *Para la hora del Brunch:*

*Vasitos de cheesecake con fresas, avena y maple sirope*

\*\*\*\*

*Hamburguesita de champiñones y judías negras con salsa mayo y siracha*

\*\*\*\*

*Ensalada de brocoli, garbanzos y arándanos secos al curry (especial y exquisita)*

\*\*\*\*

*Quesadillas de espinacas y calabaza con salsa de hierbas aromáticas*

\*\*\*\*

## *Para continuar:*

*Crema de setas y estragón con ciabatta de boletus Edulis*

\*\*\*\*

*Tandoori fofu con cilantro y Raita con pan naan*

\*\*\*\*

*Setas "laqueadas" con sus pancakes*

\*\*\*\*

*Coliflor crujiente en salsa Satay*

\*\*\*\*

*Espaguetis carbonara con tofu de albahaca y tomatitos asados*

\*\*\*\*

18  
mar

¡Apúntante ya en el 669 049 854 o en el mail [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: **145 € IVA incluido**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Miércoles 18 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**.