

CURSO DE MIS PLATOS DE PASTA FAVORITOS

Pasta... ¡qué sería de la cocina sin ella! Auténtico *must* culinario, sus infinitas aplicaciones lo han convertido en un clásico irrenunciable de la cocina contemporánea. En este curso, os voy a enseñar unas cuantas recetas irresistibles para sacarle todo el partido a este delicioso plato. ¡iiiÁnimo, *pasta lovers*!!! ¡iiiNo os arrepentiréis!!!



Para dar la bienvenida:

*Crema de bogavante con pasta orzo
(espectacular de textura y sabor)*

Espaguetis integrales Vongole

*Espaguettis negros con berberechos, gambas y
emulsión de albahaca*

Para seguir:

*Agnolotti de habas verdes con crema de curry y micro
mezclum (pasta wonton)*

*Espaguettis al huevo con puré de setas, salteado de
colmenillas y parmesano*

*Ravioli de crotting de suvignon con culis de pimiento
rojo dulce*

*Lasaña de bogavante con espárragos, boletus edulis y
vinagreta de tomate y trufa*

Canelón de txangurro con jugo de marisco

*Solomillo de ternera con macarrones a la crema,
Gruyere, jugo de ternera y pesto*

27
mar

¡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: **Viernes 27 de marzo de 15:00 hrs a 20:00 hrs**. ¡Degustación de platos incluida! Cursos **presenciales** con un **máximo de 9 alumnos**.