

CURSO DE ARROCES SECOS, MELOSOS Y CALDOSOS



Arroz seco de verduras mar y montaña

Arroz negro con ali oli de leche

Arroz caldoso de bogavante

Arroz meloso de albahaca con jugo de marisco y langostinos

Risotto de boletus Edulis con aceite de naranja, piñones y azafrán

22
nov

iApúntante ya en el 669 049 854 o en el mail catering@iriacastro.com!

Precio por persona: **140 € IVA incluido con lunch a media mañana.** Lugar: **Urbanización La Florida, Madrid.** Fecha del curso: **Domingo 22 de noviembre de 9:30 hrs a 14:30 hrs.** Almuerzo de todo lo cocinado en el salón del obrador de cocina. Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos.**