Cursos 2020

IRIACASTRO

CURSO DE RISOTTOS DISTINTOS PARA OCASIONES ESPECIALES

Sabéis que los arroces son mi especialidad. Pues bien, en este curso aprenderemos mil y un trucos para prepararlos en su versión más italiana. ¡Mamma mía, me derrito por un buen risotto! Si os gusta el arroz, no podéis perderos este curso. ¡A qué esperáis!

Para dar la bienvenida:

Papillote de coco y langostinos crujientes con mayonesa Sriracha.

****

Para seguir:

Risotto verde (espinacas, albahaca y perejil) con langostinos y su jugo (fondo ave + carne roja).

****

Risotto de gambas con crema de tomate y de albahaca y dados de lubina (fondo de marisco).

****

Risotto de setas secas y frescas con jugo de trufa y parmesano, espectacular por su sabor, finura y delicadeza (fondo de setas)

****

Risotto mantecado trufado de calabaza con espárragos verdes, beacon,alcachofas y tomatitos asados (fondo de ave).

****

Risotto negro con vieiras y tomate seco.

(fondo de pescado + verdura).

****

Risotto con velouté de pescado, salmón a la plancha y huevo escalfado.

****

28 oct

¡Apúntante ya en el **669 049 854** o en el mail **catering@iriacastro.com!**

Precio por persona: **135€ IVA incluído**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid.** Fecha del curso: **Miércoles 28 de octubre de 9:30 hrs a 14:30 hrs.** Degustación de platos a partir de las **14:30 hrs.** Cursos **presenciales** con un **máximo de 6 alumnos.**