

# CURSO DE CREMAS Y PLATOS DE CUCHARA NAVIDEÑOS



*Crema de lentejas rojas con virutas de chorizo y semillas de calabaza*

\*\*\*\*

*Crema de coliflor al curry con mantequilla salada*

\*\*\*\*

*Crema de maíz dulce y langostinos*

\*\*\*\*

*Crema parmentier con ñoquis de patata y aceite de trufa*

\*\*\*\*

*Crema de calabaza con parmesano, pechuga de codorniz y teja de queso*

\*\*\*\*

*Crema de tomate con mini sándwich de queso italiano y trufa*

\*\*\*\*

*Crema de guisantes con crujiente de jamón ibérico y huevo poché de codorniz*

\*\*\*\*

11  
DIC

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

Precio por persona: **150 € IVA incluido con lunch a media mañana**. Lugar: **Urbanización La Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Viernes 11 de diciembre 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**.