

Cursos 2020

IRIACASTRO 

CURSO DE MIS ESCABECHES FAVORITOS

Aperitivos distintos y originales con los que sorprender a tus invitados. ¡No te lo pierdas!

Para dar la bienvenida:

Montadito de jamón ibérico con huevo de codorniz y trufa

Para seguir:

Ensalada de escabeche de salmón con espuma de tomate, salmón ahumado y micro mézclum

Escabeche de pavo con flan de pimientos del piquillo

Escabeche de codorniz de bresse con compota de cebolla a la granadina y espárragos verdes

Escabeche de perdiz con ravioli de guisantes

Suprema de ave rellena de orejones, setas y tomate agridulce

Bonito en escabeche con ensalada verde y tomates secos

21
NOV

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

Precio por persona: **150 € IVA incluido con lunch a media mañana**. Lugar: **Urbanización La Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Sábado 21 de noviembre de 9:00 hrs a 14:00 hrs**.

Almuerzo de todo lo cocinado en el salón del obrador de cocina. Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos**.